

## Appetizers

⑦ Green salad, red wine vinegar dressing グリーンサラダ 赤ワインビネガードレッシング	¥1,800
Caesar salad Lettuce, bacon, crouton, anchovy, parmesan cheese シーザーサラダ レタス ベーコン クルトン アンチョビ パルメザンチーズ	2,200
Nice style salad, seared tuna, French dressing Olive, anchovy, egg, potato, black garlic ニース風サラダ 鮪赤身のシールド フレンチドレッシング オリーブ アンチョビ 卵 ポテト 黒ニンニク	2,400
⑦ Kamakura burrata, tomato, balsamic vinegar 鎌倉産 プッラータチーズ トマトのサラダ仕立て バルサミコドレッシング	2,500
Pate de campagne "dining room style" 田舎風テリーヌ "ダイニングルームスタイル"	2,200
⑤ Marinated "Sakura Masu" fennel flavor, whole-grain mustard salsa, trout caviar サクラマスのマリネ フェネルの香り 粒マスタードのサルサ トラウトキャビア	2,600
⑤ Five-grain risotto, sakura shrimp, bamboo shoot, pecorino romano 五穀米リゾット 桜エビ 筍 ペコリーノロマーノ	2,300
Sauteed foie gras, seasonal fruit, balsamic vinegar フランス産 フォアグラのソテー 季節の果実 バルサミコビネガー	3,400

## Side dish

Fried onion ring フライドオニオンリング	800
French fry フレンチフライ	1,100
⑦ Mashed potato マッシュドポテト	1,100
⑦ Grilled or steamed vegetable 野菜のグリル 又は スチーム	1,200

## Soup & bread

Seasonal soup 季節のスープ	1,000
⑤ Baked French onion soup, gruyere cheese, crouton オニオングラタンスープ グリュイエールチーズ クルトン	1,500
2-piece of bread (rustique or comple nore) ブレッド(リュスティック 又は コンプレノア)	500

## Entrée

Sauteed threeline grunt Green asparagus, squid ink sauce 山口県産 イサキのポワレ グリーンアスパラ イカ墨ソース	¥3,700
⑤ Chile spice flavor pan-seared European lobster tail Wild rice, sauce americane ヨーロッパ産 ロブスター テイルのパンシアード エスニック風味 ワイルドライス アメリケーヌソース	6,800
Pan-roasted "snow white cherryvalley" duck breast Lavender flavor, natural jus 北海道産 合鴨ムネ肉のロースト ラベンダーの香り ナチュラルジュ	5,200

## Grill creations

"Goten free range" local chicken breast 御殿地鶏ムネ肉	180g	3,700
Local "Sangenton" Japanese pork loin 相模三元豚おざさロース	200g	4,500
Irish hereford beef loin アイルランド産 ヘレフォードビーフロイン	250g	5,600
Wagyu beef loin 和牛ロイン肉	200g	8,500
Wagyu A4 beef tenderloin A4和牛フィレ肉	150g	9,500
Australian lamb chop (3pieces) オーストラリア産 ラムチョップ (3ピース)		5,600
Additional option / sauteed foie gras 50g フランス産 フォアグラのソテー 50g (上記のお肉料理に添えられます)		1,500

Choice of one sauce  
お好きなソースを1つお選びください

・Café de Paris butter	カフェドパリバター
・Mustard sauce	マスタードソース
・Red wine	赤ワイン
・Soy sauce and wasabi	醤油&ワサビ

⑤ Signature dish スペシャルリテ

⑦ Vegetarian ベジタリアンメニュー

Menu may change according to the season and delivery. All prices are inclusive of tax and are subject to a 13% service charge.  
メニューは季節と仕入れ状況により変わりますので、ご了承下さい。上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(13%)を加算させていただきます。

# Warm-hearted cuisine