



Chef's Special

シェフズスペシャル

Special seafood platter (For 2~3 persons)
シーフードプラッター 贅沢なアペタイザー
(2~3人前)

¥12,500

Marseille bouillabaisse (For 2 persons)

マルセイユ風ブイヤベース

(2人前)

¥9,200

Slow cooked over low heat with Provencal herbs - Highly Recommended.

新鮮な魚介や甲殻類からじっくりと時間をかけて旨味を取り出した
シェフこだわりの一品です



Oyster platter (3 kinds of Magaki oyster and 2 kinds of Iwagaki oyster) ¥5,700

オイスタープラッター 真牡蠣3種・岩牡蠣2種

* * *

Iwagaki oyster (Matoya, Mie Prefecture)

¥1,900

三重県の矢産岩牡蠣(1個)

Iwagaki oyster (Goto Islands, Nagasaki Prefecture)

¥1,500

長崎県五島列島産岩牡蠣(1個)

Magaki oyster (Akasaki, Iwate Prefecture)

¥900

岩手県赤崎産真牡蠣(1個)

Magaki oyster (Shizugawa, Miyagi Prefecture)

¥750

宮城県志津川産真牡蠣(1個)

Magaki oyster (Kamaishi, Iwate Prefecture)

¥750

岩手県釜石産真牡蠣(1個)

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

APPETIZER

オードブル

— COLD —

 Green salad parmigiano flavor グリーンサラダ パルミジャーノの香りを乗せて	¥1,320
Burrata caprese salad モッツアレラ ブラッターとトマトのカプレーゼ	¥3,300
 Smoked tuna and "Umibudo" seaweed with ravigote sauce マグロの軽いスモークと海ぶどう ラビゴットソース	¥1,800
Tuna poke with avocado マグロとアボカドのpoke	¥1,800
"Umibudo" seaweed salad 海ブドウサラダ	¥1,430

— HOT —

Calamari frit スルメ烏賊のフリット	¥2,000
Deep-fried Hiroshima oysters with green soybeans and tartar sauce (3pieces) 広島県産カキフライ タルタルソースとレモン添え(3個)	¥1,540
 "Busena Gold" beer steamed pana shellfish パーナ貝の"ブセナゴールド"ビール蒸し ガーリック風味	¥3,300
Anchovy white wine steamed mussels and dried tomatoes herb flavor ムール貝のドライトマトとアンチョビ白ワイン蒸し 香草風味	¥2,500
Assorted fried fish and french fries フライドフィッシュとフライドポテト	¥1,980
Oven-roasted oysters rockefeller & sea urchin sauce 牡蠣のロックフェラーソースとウニソース焼き	¥2,800

SOUP

スープ

 San Francisco style clam chowder クラムチャウダー をパンボウルに入れて	¥1,980
---	--------

RICE/BREAD

ライス/ブレッド

 Mediterranean-style cooked rice with seafood 魚介を使った地中海風炊き込みご飯	¥2,420
Assorted bread パンの盛り合わせ	¥660
Rumble style carbonara toast カルボナーラパンボール	¥1,980

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

SEAFOOD

シーフード

 Grilled grouper with hot vegetables, olive, caper and sun-dried tomato ミーバイグリル 温野菜添え オリーブとケッパーとドライトマト	¥3,850
Grilled salmon with hot vegetables, "Shekwasha" lime butter サーモングリル 温野菜添え シークワーサーバターで	¥3,080
 Grilled spangled emperor with hot vegetables, white wine sauce タマングリル 温野菜添え 白ワインソース	¥3,520
Grilled ruby snapper with hot vegetables, Okinawan scallion genovese sauce 赤マチのグリル 温野菜添え 島葱のジェノベーゼ風ソース	¥3,740
Grilled "Akajin" grouper with hot vegetable, white wine sauce 赤仁ミーバイのグリル 温野菜添え 白ワインソース	¥4,200
Parrot fish frit with Okinawan salt and lemon イラブチャーのフリット 沖縄の塩とレモンを添えて	¥4,180
Deep-fried "Gurukun" fish with Okinawan salt and lemon グルクン唐揚げ 沖縄の塩とレモンを添えて	¥1,980
 Deep-fried soft-shell crab with Okinawan salt and lemon ソフトシェルクラブの素揚げ 2尾を沖縄の塩とレモンで	¥1,980
 Steamed and oven-baked fresh green turban shell with garlic butter 活夜光貝のガーリックバター焼き	¥5,180
Grilled fresh homard lobster with American sauce 活オマール海老焼き アメリケーヌソース	¥8,200
Hot seafood platter Grilled seasonal white fish and prawn with calamari frit 温製シーフードプラッター 季節の白身魚と海老のグリル、烏賊のフリット添え	¥5,800

STEAK

肉料理

 Grilled steak with hot vegetables (450g) ワンポンドグリルステーキ 温野菜添え (450g)	¥8,250
Grilled beef L-bone steak with hot vegetables (600g) L ボーングリルステーキ 温野菜添え (600g)	¥9,900
Grilled cube roll steak with hot vegetables (300g) キューブロールグリルステーキ 温野菜添え (300g)	¥4,950

SIDE DISH

* Please choose one (Mashed potato or French fries)

* 付け合せはマッシュポテトまたはフライドポテトからお選びください

DESSERT

デザート

 Okinawan ball donut with "Beniimo" ice cream サーターアンダギー 紅芋アイス添え	¥1,320
"Crémét d'Anjou" berry sauce with "Amaou" strawberry ice cream クレーム・ダンジュ ベリーのソース あまおうアイス添え	¥1,320
Ice cream puff with triple berry sauce アイスクリームシューサンド トリプルベリーソース	¥1,540
 Chocolate fondant raspberry sauce with mango ice cream フォンダンショコラ ラズベリーソース マンゴーアイス添え	¥1,760

COFFEE & TEA

コーヒー & ティー

Coffee コーヒー	¥660	Café au lait カフェオレ	¥715
Cappuccino カプチーノ	¥715	Blend tea ブレンドティー	¥660