



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)

¥14,000

Marseille Bouillabaisse (For 2 persons)

マルセイユ風ブイヤベース
(2人前)

¥10,000

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



Iwagaki Oyster (Goto Islands, Nagasaki)

ジーオー・ファームの久米島の海洋深層水を使った
長崎県五島列島産岩牡蠣 (1個)

Market Price

時価

Iwagaki Oyster (Oki-Amacho, Shimane)

ジーオー・ファームの久米島の海洋深層水を使った
島根県隠岐郡海士町産『春香』岩牡蠣 (1個)

Market Price

時価

* Menu offerings are subject to climate and market conditions.

* 天候、市場等の都合により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

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

— C O L D —

-  Romaine Salad Parmigiano Flavor ¥2,000
ロメインサラダ パルミジャーノの香りを乗せて
- Mozzarella Burrata and Tomato Caprese ¥3,800
モッツアレラ ブッラータとトマトのカプレーゼ
-  Smoked Tuna and "Umibudo" Seaweed with Ravigote Sauce ¥2,000
マグロの軽いスモークと海ぶどう ラビゴットソース
- Tuna and Avocado Poke ¥2,000
マグロとアボカドのpoke
- "Umibudo" Seaweed Salad ¥1,500
海ぶどうサラダ

— H O T —

- Japanese Flying Squid Fritters ¥2,200
スルメ烏賊のフリット
- Deep-fried Breaded Hiroshima Oysters Served
with Green Soybeans and Lemon, Tartare Sauce (4pcs.) ¥2,000
広島県産カキフライ タルタルソースとレモン添え(4個入り)
-  "Busena Gold" Beer Steamed Pana Shellfish Garlic Flavor ¥3,400
パナ貝の"ブセナゴールド"ビール蒸し ガーリック風味
- Steamed Mussels with White Wine and Dried Tomatoes, Anchovy ¥3,000
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
- Assorted Fried Fish and French Fries ¥2,200
フライドフィッシュとフライドポテト
- Oven-roasted Oysters Rockefeller & Sea Urchin Sauce (6pcs.) ¥4,800
牡蠣のロックフェラーソースとウニソース焼き(6個入り)

SOUP

スープ

-  Clam Chowder in Bread Bowl ¥2,000
クラムチャウダーをパンボウルに入れて

SEAFOOD

シーフード

	Grilled Grouper with Hot Vegetables, Olives, Capers and Dried tomatoes 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	¥3,900
	Grilled Salmon with Hot Vegetables, "Shikuwasa" 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	¥3,200
	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	¥3,600
	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	¥3,800
	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	¥4,400
	Parrot Fish Fritters 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	¥4,200
	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	¥2,000
	Deep-fried Soft-Shell Crab with Okinawan Salt and Lemon (2 Crabs) ソフトシェルクラブの素揚げ 沖縄の塩とレモンで(2杯)	¥2,000
	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	¥9,900
	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	¥13,000
	Hot Seafood Platter Grilled Seasonal Fresh Fish, Squid, Prawn and Oyster 温製シーフードプラッター 鮮魚、ヤリイカ、エビ、牡蠣	¥8,500

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	¥2,500
	Local "Shimeji" Mushroom and Oyster Rice 県産シメジ オイスターライス	¥3,300
	Assorted Bread パンの盛り合わせ	¥700
	Carbonara Bread Bowl カルボナーラパンボール	¥2,200

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)	¥9,900
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)	¥12,000
Grilled Local Black Wagyu Steak with Hot Vegetables 180g) 県産黒毛和牛グリルステーキ 温野菜添え (180g)	¥17,000

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	¥1,400
"Crémet 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	¥1,400
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	¥1,600
 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	¥1,800

COFFEE & TEA

コーヒー & ティー

Coffee コーヒー	¥800	Blend Tea ブレンドティー	¥800
----------------	------	----------------------	------