

À LA CARTE MENU



APPETIZER

Fish & Meat ¥2,500

サステナブルサーモン炭火焼き、レッドキノア、桜海老、タヒニヨーグルト
Charcoal Grilled Sustainable Salmon, Red Quinoa, Sakura Shrimp, Tahini Yoghurt

藁で燻した近海産アオリイカ、燻製オニオンピューレ、カシューナッツ
Straw Grilled Local Squid, Smoked Onion Purée, Cashew Nuts

本日の鮮魚カルパッチョ、ピーツ、梅酒、西洋わさびのドレッシング
Today's Fish Crudo, Beetroot, Plum Wine, Horseradish Dressing

滋賀県産三元豚生ハム、リコッタ、イチジク
Shiga Sangen Pork Prosciutto, Ricotta, Fig

Vegetables ¥2,000

大阪産トマト薪焼き、豆乳クリーム、バジルオイル
Wood Grilled Osaka Tomato, Soy Milk Cream, Basil Oil

近郊産ケールのサラダ、夏野菜とクルミ
Local Kale Salad, Summer Vegetables and Walnuts



WOOD GRILLED MAIN DISH

近海産鮮魚、フェネル、アホ・ブランコ、サフラン ¥3,800
Local Fresh Fish, Fennel, Ajo Blanco, Saffron

和歌山県産みかん鶏、とうもろこし、ジンジャービネグレット ¥4,300
Wakayama Mikan Chicken, Corn, Ginger Vinaigrette

神戸ポーク肩ロース、キャベツ、シェリービネガーのジュ ¥4,500
Kobe Pork Shoulder, Cabbage, Sherry Vinegar Jus

滋賀県産近江鴨、万願寺唐辛子、サステナブル平茸 ¥5,500
Shiga Omi Duck, Manganji Pepper, Sustainable Oyster Mushroom

オマール海老、レモングラス、ビスク ASK
Lobster, Lemongrass, Bisque

奈良県産茄子、パプリカハニーグレイズ、 ¥2,500
弓削牧場フレッシュチーズ、ひよこ豆
Nara Eggplant, Paprika Honey Glaze, Yuge Farm Fresh Cheese, Chickpeas

SIGNATURE WOOD GRILLED BEEF SELECTION

30日熟成近郊産和牛ランプ 150g ¥9,000
30 days Aged Local Wagyu Beef Rump

国産牛サーロイン 150g ¥7,300
Domestic Beef Sirloin

国産牛フィレ肉 150g ¥8,200
Domestic Beef Fillet

近郊産和牛フィレ肉 100g ¥9,500
Local Wagyu Beef Fillet

下記よりソースをお選びください
Please Choose Your Sauce
ロングペッパー風味の赤ワインソース
Long Pepper Red Wine Sauce
京都産平飼い卵のハーブベアルネーズ
Kyoto Cage Free Egg Béarnaise with Herbs



SIDE DISH

京都産サステナブル平茸の薪焼き ¥1,500
Wood Grilled Kyoto Sustainable Oyster Mushroom

ハンドカットフライドポテト ¥1,500
Hand Cut Fried Potato

CHEESE

シェフセレクトのアルチザンチーズ3種 ¥2,000
Chef Curated Artisan Cheese Trio

DESSERT (MUDAE. BY JUSTIN LEE)

赤道／マンゴー、パッションフルーツ、ココナッツ ¥2,000
SEKIDO / Mango, Passion Fruit, Coconut

モモ／アーモンド、ホワイトバルサミコ、レモンバーベナ ¥2,000
PEACH / Almond, White Balsamic, Lemon Verbena

※表示はすべて円です。All prices are in Japanese yen.
※表示料金には10%税金・15%サービス料が含まれます。Prices include 10% tax and 15% service charge.