

DINNER MENU

17:00 - 22:00 (L.O. 21:00)



デジタル
メニューは
こちら



Prices include tax. 15% service charge will be added. Please pay your server at the table.

料金は税込です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。
お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。

Appetizers

- **Vegetable Chilli Con Carne**
ベジタブル チリコンカン 1,300
- **Anchovy Garlic Broccoli**
アンチョビ ガーリック ブロccoli 1,350
- **Hummus Focaccia**
フムス フォカッチャ 1,500
- **Spicy Potato Salad**
スパイシー ポテトサラダ 1,600
- **Fried TOFU with Soy Sauce KOJI Tomato Sauce**
フライド豆腐 醤油麹トマトソース 1,600
- **Bagna Cauda (Chilled Sauce)**
冷製バーニャカウダ 1,800
- **Caesar Salad with ASA-KUSA Smoked Bacon**
シーザーサラダ 浅草スモークベーコン 2,000
- **Today's Salad**
本日のサラダ 1,800
- **Seasonal Carpaccio**
本日の鮮魚 カルパッチョ 2,400
- **Charcuterie Board**
シャルキュトリー プレート 2,500

Soup & Pasta

- **Today's Soup**
本日のスープ 1,600
- **half size**
ハーフサイズ 800
- **Today's Pasta**
本日のパスタ 2,000
- **Bolognese (100% Beef)**
ボロネーゼ パスタ (牛 100%) 2,600

Main from the sea

- **Crispy Shrimp (1 piece)**
赤エビのカダイフリット (1ピース) ... 900
- **Grilled Swordfish**
メカジキ グリル 2,800
- **Garlic Shrimp**
ガーリックシュリンプ 2,800
- **Grilled Octopus**
タコのグリル ~シェフズ アレンジ~ ... 3,100
- **Half Grilled Lobster**
オマール海老のグリル (半身) 4,150
- **Grilled Lobster**
オマール海老のグリル 7,800

Main from the paddock

- **Grilled Jerk Chicken**
ジャークチキンのグリル 2,500
- **Mojo Marinated Grilled Pork**
岩中ポーク モホマリネのグリル 3,000
- **Homemade Beef Hamburger Steak (100% Beef)**
特製ハンバーグ (牛 100%) 3,200
- **Grilled Sirloin Steak (100g)**
サーロインステーキのグリル (100g) ... 3,500
- **Grilled Sirloin Steak (200g)**
サーロインステーキのグリル (200g) ... 6,500
- **Lamb Chops with Spicy Tomato Chimichurri**
ラムチョップのグリル スパイシートマト
チミチュリソース 3,500
- **Grilled Meat Platter**
グリルミート プレート 4,200

Side dish

- **Rice flour Bread**
米粉パン 600
- **Assorted Bread**
パン盛り合わせ 850
- **Today's Fried Rice**
本日のフライド ライス 1,500
- **Fish & Chips**
フィッシュ & チップス 2,300
- **Onion Rings Tower**
オニオンリング タワー 2,400

TAPAS

- **Assorted Tapas**
タパス 5 種盛り合わせ 2,600
- **Prosciutto & Parmesan Cheese**
生ハムとパルメジャーノチーズ 700
- **Caprese**
モッツアレラチーズとミニトマトの
カプレーゼ 700
- **Pickled Vegetables**
季節野菜のピクルス 700
- **Sea Bream Carpaccio**
真鯛のカルパッチョ 700
- **Ceviche**
セビーチェ ライムの香り 700
- **Cajun Fries Parmesan Cheese**
フライドポテト ケイジャンスパイス
パルメジャーノ 900
- **Truffle Fries**
フライドポテト トリュフオイル
トリュフ塩 1,000
- **Cheese Nachos**
チーズ ナチョス 1,600
- **Assorted Cheese Platter**
チーズ 3 種盛り合わせ 2,000
- **Shrimp Ajillo**
海老アヒージョ バケット付き 1,800
- **Camembert Cheese Ajillo**
カマンベールチーズ アヒージョ
バケット付き 1,800
- **Camembert Chees & Shrimp Ajillo**
カマンベールチーズと海老のアヒージョ
バケット付き 2,500

Dessert

- **Strawberry Tart - Vanilla Ice Cream**
苺のタルト・バニラアイスクリーム 2,100
- **Burnt Basque Cheesecake - Berry compote - Whipped Cream - Honey**
バスクチーズケーキ・ベリーコンポート・
ホイップクリーム・はちみつ 2,100
- **Baked Apple and Vanilla Ice**
焼きリンゴバニラアイス添え 1,800
- **Gateau au Chocolat Skillet Style - Whipped Cream**
ガトーショコラ スキレットスタイル・
ホイップクリーム 2,000

Prix Fixe Course

L.O./14:30

4,000

Starter

前菜 / 以下のメニューから 1 品お絵選びください

Seabream Carpaccio - ZelkovA Style

愛媛県産真鯛のカルパッチョ ゼルコヴァスタイル

Prosciutto & Seasonal Fruit Salad - Balsamic Sauce

生ハムと旬のフルーツのサラダ仕立て バルサミソース

Today's Soup

本日のスープ

Today's Pasta

本日のパスタ

+ ¥700

Main Dish

メインディッシュ / 以下のメニューから 1 品お選びください

Today's Fish Dish

本日の魚料理

Grilled Jerk Chicken with Aji de Gallina Sauce

ジャークチキンのグリル アヒデガジーナ

Homemade Beef Hamburger Steak with Truffle Demi - Glace Sauce

自家製国産牛ハンバーグ トリュフ香るデミグラスソース

+ ¥1,000

US Beef Sirloin & Red Shrimp Kadaif Roll with Almond Rice BBQ Sauce

US 牛サーロインと赤海老のカダイフロール アーモンドライス BBQ ソース

+ ¥1,500

Dessert

デザート

New York Cheesecake

ニューヨーク チーズケーキ

Tiramisu - Raspberry Sauce

ティラミス ラズベリーソース

Seasonal Chiffon Cake - Whipped Cream

季節のシフォンケーキ ホイップ添え

Coffe or Tea

コーヒー or 紅茶

Prices include tax. 15% service charge will be added. Please pay your server at the table.
料金は税込です。別途サービス料 15% を頂戴いたします。お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。