



- DINNER MENU -  
18:00 - 21:00 L.O

Amuse-Bouche

国産牛のカルパッチョ / 醤油麴のヴィネグレット ¥1,650  
Carpaccio of Domestic Beef / Vinaigrette of Soy Sauce and Malt  
醤油麴で炙り、赤身肉の旨みをギュッと閉じ込みました。

旬の魚のカルパッチョ / 梅干し Ask  
Carpaccio of Seasonal Fish / Umeboshi (Plum)  
新鮮な魚をシェフスタイルで

FAM FARMさんの野菜グリル / 白味噌ヴィネグレット ¥1,400  
Grilled Vegetables from FAM FARM / White Miso Vinaigrette  
FAM FARMの無農薬野菜をシンプルにグリルし、白味噌を合わせた特製ソースが野菜を引き立てます！

ジャンボマッシュルームのラム肉詰め / カシューバター ¥2,200  
Stuffed Lamb in Jumbo Mushroom / Cashew Butter  
肉厚マッシュルームにラム肉をギュッと詰めてデユカと合わせました。溢れる肉汁とマッシュルームの香りが最高に合います。

ポテトフリット (焦がし醤油・塩) ¥770/¥660  
Potato Frit (Burned Soy Sauce / Salt)  
創業440年の老舗、室次醸造場のこだわりしょうゆでバター醤油味に。

Small Bites

すぐにお出しできます！

キャロットラペ / アーモンドバター ¥660  
Carottes Râpées / Almond Butter  
スパイスとDADA NUTS BUTTERのコクで満足感が広がる一皿 必食！

オリエンタル・ナッツ ¥770  
Oriental nuts from DADA NUTS BUTTER  
メープル・ローズマリーをマリネしたアーモンド、コブみかんの葉とチリペッパーをマリネしたカシューの2種。

オリーブマリネ / しょつつる ¥880  
Olive Marinade / Shottusuru (Fish Sauce)  
スカーリアさんのアンチョビとドライトマトと一緒にマリネしました。

Appetizer

尾島さんの無添加生ハム ¥1,750  
Additive-free Prosciutto produced by Mr Ojima  
尾島さんが作るサラミは日本初の無添加で、こだわり製法の生ハムを塩の代わりに混ぜ込んでいます。

長谷川農産のマッシュルームサラダ / 黒七味 ¥1,500  
Mushroom Salad from Hasegawa-Farm / Black Seven Spices  
富士の裾野で無農薬、無漂白栽培で育ったマッシュルーム独特の歯ごたえ、ほのかな香り・甘みをぞんぶんに味わえるサラダ

フルーツトマトと Burrata チーズ / 抹茶ジェノベーゼ ¥2,600  
Fruit Tomatoes and Burrata Cheese / Matcha Genovese  
モツアレ発祥の地、ガゼルダ・ポンティコルヴォ社の添加物、保存料、着色料を一切使わない優しいチーズで作ったシンプルなブレゼ

旬のフルーツ白和え / 豆腐 ¥990  
Mashed Tofu Salad with Seasonal Fruits  
旬の果物と操業約90年の太田屋と豆腐店の白和え

越田さんの鯖とポテトサラダ / ゆずコショウ ¥1,100  
Grilled Mackerel and Potato Salad / Yuzu Pepper  
越田商店の鯖と柚子胡椒香るポテトサラダ

白レバーのブルスケッタ / チョコレート / ほうじ茶 ¥750  
White Liver Bruschetta / Chocolate / Hojicha (Roasted Tea)  
濃厚なレバーパテ

宮進商店のシラスと本カラスミのサラダ / 塩麴のヴィネグレット ¥1,650  
Dried Mullet Roe and Whitebait Salad / Salt Malt Vinaigrette  
良質な国産天然の沖ボラの真子（まこ）と門外不出の西方で仕上げられた本からすみ、絶妙な薄塩と天然干しの釜揚げしらすを贅沢に使ったこだわりサラダ

フロマージュ盛り合わせ ¥1,540  
Fromage Plate (Three Types of Cheese)  
おすすめの3種類をプレートでご用意いたします

Main

和牛のグリル / 醬・ワサビ Ask  
Grilled Japanese Beef / Salty Sauce and Wasabi  
豆麴と麦麴をしょうゆに漬けて発酵させた日本古来の調味料「醬」で作ったソース。

静岡県産富士の鶏アーモンドチキン / 甘酒・アーモンドバター ¥3,080  
Almond Chicken from Shizuoka Prefecture / Sweet Sake  
アーモンドバターと甘酒に漬け込んだ鶏ももをスパイシーに仕立てて焼き上げました。

銘柄豚グリル / 八丁味噌 Ask  
Grilled Japanese Pork / Haccho-miso  
和と洋のエッセンスが詰まったUKスタイルのスペシャルソースと一緒に

Pasta

宮進商店シラスと本カラスミのパスタ ¥2,640  
Dried Mullet Roe and Whitebait Agile Olio  
高知県宮進商店からこだわりのカラスミとシラスをたっぷり使った贅沢パスタ

本日のパスタ Ask  
Today's Pasta  
淡路麺業の生パスタ「キタツラ」使用。モチモチで食べ応え満点です。内容はスタッフまで！

Side

メインのお料理と一緒にどうぞ。

本日のスープ ¥660  
Today's Soup  
シェフが丁寧に仕込みました！

グリルパン ¥640  
Grill Bread  
代々木上原の人気店マンマーノさんより