

cerise

À la carte

Chef's burger selection バーガーセレクション

***All burgers are served with French fries and salad**

*全てのバーガーにフレンチフライ および サラダ をお付けします

Rossini style beef burger with foie gras and truffle ¥4,800

(Foie gras, black truffle jus, arugula)

フォアグラとトリュフのロッシーニ風ビーフバーガー

(フォアグラ、トリュフソース、ルッコラ)

Traditional beef burger ¥3,600

(Bacon, cheddar cheese, pickles, pinot noir-mustard mayonnaise)

トラディショナルビーフバーガー

(ベーコン、チェダーチーズ、ピクルス、ピノノワール風味のマヨネーズ)

Lobster and salmon burger ¥3,400

(Avocado, lettuce, onion, pickles, Yuzu pepper aioli)

ロブスターサーモンバーガー

(アボカド、レタス、オニオン、ピクルス、柚子胡椒アイオリ)

Falafel burger ¥3,200

(Garlic tahini yogurt, parsley-sumac salad)

ファラフェルバーガー

(ガーリックとタヒニのヨーグルト、ズーマック風味のパセリサラダ)

***Gluten-free bread and whole wheat bread is available upon request**

*ご希望により全粒粉のパン、グルテンフリーブレッドにてご用意いたします

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況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。

À la carte

Sandwiches サンドウィッチ

***All accompanied with French fries**

*フレンチフライをお付けします

***Gluten-free bread and whole wheat bread is available upon request**

*ご希望により全粒粉のパン、グルテンフリーブレッドにてご用意いたします

Grilled Angus steak ciabatta sandwich ¥4,200

(Provolone, arugula, caramelized onions, grainy mustard, basil mayonnaise)

アンガス牛のステーキサンドウィッチ

(プロヴォローネチーズ、ルッコラ、キャラメルオニオン、グレインマスタードとバジルマヨネーズ)

Chipotle BBQ glazed Turkey club Sandwich ¥3,100

(Turkey breast, Turkey bacon, Romaine lettuce)

ターキークラブサンドウィッチ チボトレバーベキュー味

(ターキーブレスト、ターキーのベーコン、ロメインレタス)

BLT sandwich ¥3,100

(Bacon, arugula, tomato, avocado, basil mayonnaise)

BLTサンドウィッチ

(ベーコン、ルッコラ、トマト、アボカド、バジルマヨネーズ)

Vegan wrap ¥2,900

(Avocado, grilled vegetables, frijoles, soy cream, tomato salsa)

ヴィーガンラップ

(アボカド、グリル野菜、フリーフォーレス、豆乳クリーム、トマトサルサ)

Pasta パスタ

Spaghetti with Bolognese or tomato sauce ¥2,600

スパゲッティ ボロネーゼソース またはトマトソース

Spaghetti ¥2,600

(Crab, Cherry Tomato, Cilantro Pesto, Gremolata)

スパゲッティ

(カニ、チェリートマト、パクチーピストー、グレモラータ)

Spinach and ricotta ravioli ¥2,600

(Sage, Brown Butter, Almonds)

ほうれん草とリコッタのラビオリ

セージ、ブラウンバター、アーモンド

Gulten-free penne carbonara ¥2,600

(Pancetta, Parmigiano Reggiano, poached egg, black pepper)

グルテンフリーペンのカルボナーラ

(パンチェッタ、パルミジャーノレッジャーノ、ポーチドエッグ、ブラックペッパー)

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況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。

à la carte

Grill グリル

Grilled meat trio (Beef Sirloin, lamb chops, chicken breast) グリルミートトリオ (サーロイン、ラムチョップ、チキンブレスト)		¥13,000
US Angus beef Sirloin, grilled or pan-seared US産アンガス牛サーロイン 網焼き または パンロースト	300g	¥7,200
Japanese Wagyu beef fillet, grilled or pan-seared 黒毛和牛フィレ 網焼き または パンロースト	120g	¥13,000
Grilled lamb chops ラムチョップのグリル		¥3,800
Roasted chicken breast 鶏胸肉のオープンロースト		¥3,600
Pan-seared fish of the day 本日の鮮魚のパンシアード	160g	¥3,800
Mixed seafood grill (fish, prawn and scallop) ミックスシーフードグリル(本日の鮮魚、海老、帆立)		¥4,800

***All served with choice of two side dish and one sauce from the following**
*お好みのサイドディッシュ2種類とソース1種類をそれぞれお選びください

Side dishes

サイドディッシュ

Whipped creamy potatoes	クリーミーポテト
French fries with seaweed salt	フレンチフライ のり塩味
Marinated vegetables	野菜のマリネ
Garlic sautéed spinach	ほうれん草のガーリックソテー
Steamed rice	ライス

Sauce

ソース

Cognac 3 peppercorn sauce	3種の胡椒ソース コニャックの香り
Yuzu pepper sauce	柚子胡椒
Herb garlic butter	ハーブガーリック

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況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。

À la carte

Appetizers and snacks オードブル & スナック

Charcuterie plate	¥2,900
(Prosciutto, chorizo, mixed olives, Manchego cheese, asparagus, Romesco, grilled pita)	
シャルキュトリープレート (プロシュート、チョリソー、ミックスオリーブ、マンチェゴチーズ、アスパラガス、ロメスコ、ピタパン)	
Fried BBQ chicken	¥2,600
(Root vegetable slaw, ginger chimichurri sauce)	
バーベキューフライドチキン (根菜のサラダ、ジンジャーチミチュリーソース)	
Cottage cheese and vegetable kebab	¥2,600
(Mint chutney, tomato and onion salad)	
カッテージチーズと野菜のケバブ (ミントチャツネ、トマトとオニオンのサラダ)	
Zaatar flat bread	¥2,200
(Eggplant-harissa dip, olive tapenade)	
フラットブレッド ザータル風味 (茄子とハリッサのディップ、オリーブタップナード)	
Cheese platter	¥3,000
(Brie, Manchego, Emmental, Gorgonzola, goat cheese, fig mustard, Yuzu marmalade)	
チーズプレート (ブリー、マンチェゴ、エメンタール、ゴルゴンゾーラ、ゴートチーズ、フィグマスタード、柚子マーマレード)	

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況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。

À la carte

Salads サラダ

American Cobb salad	¥2,900
(Chicken, bacon, Gorgonzola cheese, mixed green salad, red wine vinaigrette) アメリカンコブサラダ (チキン、ベーコン、ゴルゴンゾーラチーズ、ミックスグリーンサラダ、赤ワインヴィネグレット)	
Caesar salad	¥2,900
(Romaine lettuce, anchovies, Parmigiano Reggiano, garlic toast, chicken or avocado) シーザーサラダ (ロメインレタス、アンチョビ、パルミジャーノレッジャーノ、ガーリックトースト、チキン または アボカド)	
Rustic Tuscany	¥2,400
(Seasonal tomatoes, arugula, basil, garlic croutons) トスカーナ風サラダ (季節のトマト、ルッコラ、バジル、ガーリッククルトン)	

Soup スープ

Soup of the day	本日のスープ	¥1,800
Lobster bisque	ロブスタービスク	¥2,000
Onion soup gratin	オニオングラタンスープ	¥2,000

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況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。

À la carte

Dessert デザート

季節のフルーツタルト	Seasonal fruit tart	¥1,400
フラワーレスチョコレートブラウニー	Flour-less chocolate brownie	¥1,400
抹茶パannaコッタ、季節のフルーツサラダ	Green tea pannacotta, fruit salad	¥1,400
アイスクリーム または ソルベ	Ice cream or sorbet selection	¥500
季節のフルーツの盛り合わせ	Assorted seasonal fruits	¥2,200

For younger guests お子様メニュー

グリルチーズサンドウィッチ フレンチフライ添え	Grilled cheese sandwich with French fries	¥2,200
野菜カレー	Vegetable curry and steamed rice	¥2,000

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況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。

Beverage List

Champagne cocktail シャンパーニュ

Mimosa	ミモザ	¥1,900
Bellini	ベリーニ	¥1,900
Kir Royal	キールロワイヤル	¥1,900

Draft Beer 生ビール

Asahi	アサヒ	¥1,300
Yebisu	エビス	¥1,400

Beer ビール

Asahi	アサヒ	¥1,300
Yebisu	エビス	¥1,350
Heineken	ハイネケン	¥1,300
Kronenbourg 1664	クローネンブール1664	¥1,300

Juice ジュース

Orange	オレンジ	¥900
Grapefruit	グレープフルーツ	¥900
Apple	アップル	¥900
Pineapple	パイナップル	¥900
Cranberry	クランベリー	¥900
Tomato	トマト	¥900
Fresh orange	フレッシュオレンジ	¥1,750

Soft Drink ソフトドリンク

Coca cola / Coca cola zero	コカコーラ/コカコーラ ゼロ	¥900
Sprite	スプライト	¥900
Ginger Ale (sweet/dry)	ジンジャーエール(甘口/辛口)	¥900

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況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。

Beverage list

Selection of digestives 食後酒

Malt whisky selection	モルトウイスキー	
Talisker 18 yr	タリスカー18年	¥2,500
Bowmore 18 yr	ボウモア18年	¥2,700
The Macallan 18 yr	マッカラン18年	¥3,200
The Macallan fine oak 30 yr	マッカランファインオーク30年	¥12,300
Blended whisky selection	ブレンデッドウイスキー	
Ballantine's 17 yr	バラントイン17年	¥2,200
Cognac selection	コニヤック	
Hennessy V.S.O.P.	ヘネシー V.S.O.P	¥2,700
Hennessy X.O.	ヘネシー X.O.	¥4,200
Hennessy paradis	ヘネシー パラディス	¥8,700
Richard Hennessy	リシャール ヘネシー	¥25,700
Rémy Martin X.O. excellence	レミー マルタン X.O. エクセレンス	¥4,200
Rémy Martin Louis 13th	レミー マルタン ルイ13世	¥15,700
Port/Madeira selection	ポートワイン	
Graham Tawny 20 yr	グラハム トウニー 20年	¥2,600
Graham Tawny 30 yr	グラハム トウニー 30年	¥3,100
Marc/Grappa/Calvados	マール/グラッパ/カルヴァドス	
Vieux Marc de Bourgogne A La mascotte, Louis Jadot		¥2,200
ヴィユー マールドブルゴーニュ、ルイ ジャド		
Grappa discovery, distilleria Bottega		¥2,700
グラッパ ディスカバリー、ディスティレリア ボッテガ		
Grappa di Sassiscaia, tenuta San Guido		¥2,200
グラッパ ディ サッシカイア、テヌータ サン グイード		
Chateau du Breuil Royal		¥3,500
シャトー デュブレユ ロイヤル		

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況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。

Beverage list

Natural mineral water (Still) ミネラルウォーター

Acqua panna	アクアパンナ	500ml	¥1,050	750ml	¥1,500
-------------	--------	-------	--------	-------	--------

Natural mineral water (Sparkling) スパークリングウォーター

Perrier	ペリエ			330ml	¥1,050
---------	-----	--	--	-------	--------

San Pellegrino	サンペレグリノ	500ml	¥1,050	750ml	¥1,500
----------------	---------	-------	--------	-------	--------

Coffee コーヒー

Coffee	コーヒー				¥1,150
Café au lait	カフェオレ				¥1,200
Café latte	カフェラテ				¥1,200
Cappuccino	カプチーノ				¥1,200
Espresso	エスプレッソ				¥1,150
Double Espresso	ダブルエスプレッソ				¥1,250
Macchiato	マキアート				¥1,200
Decaffeinated coffee	デカフェネイテッドコーヒー				¥1,150
Hot milk	ホットミルク				¥900
Hot chocolate	ホットチョコレート				¥1,250
Iced coffee	アイスコーヒー				¥1,150
Iced café au lait	アイスカフェオレ				¥1,200
Iced café latte	アイスカフェラテ				¥1,200
Iced milk	アイスミルク				¥900

Tea ティー

Iced tea	アイ스티ー				¥1,200
English breakfast	イングリッシュブレックファースト				¥1,200
Assam	アッサム				¥1,200
Darjeeling summer	ダージリン サマー				¥1,200
Earl grey	アールグレイ				¥1,200
Decaffeinated Ceylon	デカフェネイテッド セイロン				¥1,200
Green tea	グリーンティー				¥1,200
Oolong tea	ウーロン茶				¥900

Herbel Tea ハーブ ティー

Camomile	カモミール				¥1,200
Peppermint	ペパーミント				¥1,200

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況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。