

Food Menu

Bar Snack

Mixed Nuts ミックスナッツ	¥800
Marinated Olives オリーブのマリネ	¥800
Pickled Seasonal Vegetables 旬野菜のピクルス	¥900
Guindilla & Anchovy Pinchos ギンディージャとアンチョビのピンチョス	¥800
Assortment of Dry Fruits ドライフルーツ盛り合わせ	¥1,100
Homemade Raw Chocolate 自家製 生チョコレート	¥1,500
Assorted Prosciutto Crudo & Salami 生ハム、サラミの盛り合わせ	¥2,000
Assortment of Cheese (3 or 5 Types) チーズ盛り合わせ	3種 ¥1,500 5種 ¥2,500

Appetizers

Assortment of 3 Appetizers 前菜3種盛り合わせ	¥2,000
Assorted Prosciutto Crudo & Salami 生ハム、サラミの盛り合わせ	¥2,000
Prosciutto & Fruits 生ハムフルーツ	¥1,500
Assortment of Sausage ソーセージ盛り	¥1,000
Raw House Meat Minced Tuna Style with Melba Toast 馬肉のねぎトロ風 メルバトースト添え	¥1,800
Chicken Liver Pate 鶏レバー パテ	¥1,800
Tomato Stew with Honeycomb Tripe & White Kidney Beans 牛ハチノスと白インゲン豆のトマト煮込み	¥1,800
Guindilla & Anchovy Pinchos ギンディージャとアンチョビのピンチョス	¥800
Raw Oyster 1 piece 生牡蠣 1ヶ	¥800
Shrimp & Avocado in Tartar エビとアボカドのタルタル	¥1,300
Garlic Shrimp ガーリックシュリンプ	¥1,500

Prices listed include tax. An additional 15% service charge will be added to the bill
記載金額は税込み価格になります。お会計時にサービス料を別途15%頂戴しております。

Moules Mariniere ムール貝のマリニエール	¥1,500
Grilled Rapa Whelk with Garlic Butter アカニシ貝のニンニクバター焼き	¥1,700
Webfoot Octopus Escabeche イイダコのエスカベッシュ	¥1,300
Sea Bream Carpaccio 真鯛のカルパッチョ	¥1,500
Burrata Cheese & Tomato Caprese ブルラータチーズとトマトのカプレーゼ	¥1,800
Various Vegetable Green Salad -Apple Dressing- 色々野菜のグリーンサラダ -リンゴドレッシング-	¥1,100
Prosciutto & Mimolette Cheese Salad 生ハムとミモレットのサラダ	¥1,500
Seasonal Grilled Vegetables 季節の焼き野菜	¥1,400
Fish & Chips フィッシュ & チップス	¥1,500
Boiled Conger Eel Semolina Flour Frites 煮穴子のセモリナ粉フリット	¥1,700
French Fries 【①Cheese, ②Mentaiko Butter or ③Truffle Flavor】 フライドポテト 【①チーズ、②明太子バター、③トリュフ】	¥900

Prices listed include tax. An additional 15% service charge will be added to the bill
記載金額は税込み価格になります。お会計時にサービス料を別途15%頂戴しております。

Pastas

Whitebait & Kujo Green Onion Peperoncino しらすと九条ネギのペペロンチーノ	¥1,500
Black Pasta With Squid & Seasonal Vegetables - Dried Tomato & Anchovy Flavor - イカと季節野菜の黒いパスタ - ドライトマト, アンチョビ風味 -	¥1,800
Sea Bream & Bpttarga Oil Pasta 真鯛とカラスミのオイルパスタ	¥2,200
Genovese with Shrimp, Shiso Leaves & Basil 海老と大葉とバジルのジェノベーゼ	¥2,000
Burrata & Wagyu Ragu Sauce Pasta ブッラータと和牛のミートソースパスタ	¥2,300
Yamato Pork Bacon & Spinach Tomato Cream Pasta 大和豚ベーコンとほうれん草のトマトクリームパスタ	¥1,800
Scalloped Yuzu Mentaiko Cream Pasta 帆立の柚子明太子クリームパスタ	¥2,000
Carbonara カルボナーラ	¥2,200
Gorgonzola & Walnut Cream Penne ゴルゴンゾーラとクルミのクリームペンネ	¥1,800
Honeycomb Tripe Penne Arrabbiata 牛ハチノスのペンネアラビアータ	¥2,000

Others

Bugette バゲット	¥300
Garlic Toast ガーリックトースト	¥600
Assortment of Cheese (3 or 5 Types) チーズ盛り合わせ	3種 ¥1,500 5種 ¥2,500
Pickled Seasonal Vegetables 旬野菜のピクルス	¥900
Marinated Olives オリーブのマリネ	¥800
Assortment of Dry Fruits ドライフルーツ盛り合わせ	¥1,100

Desserts

Assortment of Fruits (Small or Large Size) 季節のフルーツ盛り合わせ	小 ¥1,500 大 ¥2,500
Homemade Raw Chocolate 自家製 生チョコレート	¥1,500
Panna Cotta パナコッタ	¥800
Today's Ice Cream 本日のアイス	¥800

Rice & Sandwich

Curry Rice まかないカレー	¥1,300
Shrimp Cutlet Sandwich えびカツサンド	¥1,500
Wagyu Dice Steak Garlic Rice (+¥200 Change to Omelette Rice) 和牛サイコロステーキのガーリックライス (+¥200でオムライスに変更出来ます)	¥2,200

Main Dishes

Sauteed Sea Bream with Grilled Vegetables 真鯛のソテー グリル野菜添え	¥2,800
Jerk Chicken with Salad ジャークチキン サラダ添え	¥2,300
Sauteed Iberico Pork Shoulder Loin イベリコ豚肩ロースのソテー	¥3,400
Roasted Japanese Beef Thigh 黒毛和牛モモのロースト	¥4,800

Parabola Course Menu

¥6,000- / 御1人様

※2名様より

Today's Fresh Fish Carpaccio

本日の鮮魚カルパッチョ

Burrata Cheese Caprese and Raw Ham

ブラッターチーズのカプレーゼ と 生ハム

Marinated Olives and Seasonal Pickled Vegetables

オリーブのマリネ と 季節野菜のピクルス

等々 前菜盛り合わせ

Yamato Pork Bacon and Spinach Tomato Cream Pasta

大和豚ベーコン と ホウレン草の トマトクリームパスタ

Today's Fish Grilled Sauce Tapenade and Grilled Vegetables

本日の鮮魚のグリル タパナードソース グリル野菜添え

or

Roasted Japanese Beef Sauce Shallot and Grilled Vegetables

和牛カメノコのロースト エシャロットソース グリル野菜添え

本日のデザート