

DINNER

APPETIZER 前菜

自家製フムスト LUPOSTOブリオッシュ&旬のお野菜 Homemade Hummus and LUPOSTO Brioche & Seasonal Vegetables	1200	阿武隈川メープルサーモンの カルパッチョ仕立て Abukuma River Salmon Carpaccio Style	1700
静岡産【幸】海老 エスニックなエビのスープ ～バイマックルーとココナッツミルク～ [YUKI] Shizuoka Shrimp Ethnic Shrimp Soup ～Kaffir Lime Leaves and Coconut Milk～	2400	東京ブッラータと旬の フルーツのカプレーゼ Tokyo Burrata Cheese and Seasonal Fruit Caprese	2400
秋田牛のロッシーニSUSHI Akita Beef Rossini SUSHI	1600	白金豚のサルシッチャ Salsiccia of Platinum Pork	800

PASTA パスタ

東京モッツアレラと フルーツマトのポモドーロ Tokyo Mozzarella and Fruit Tomato Pomodoro	1900	生雲丹と青海苔・紅花卵のカルボナーラ Carbonara with Raw Sea Urchin, Seaweed, and Benihana Egg	2600
東京ビーフのスパイシーボロネーゼ Tokyo Beef Spicy Bolognese	1800		

MAIN メイン

山形産 金華豚のロースト ～お好みのオーガニックバルサミコで～ Roast Kibimaru Pork from Okinawa ～ with Your Choice Balsamic Vinegar ～	3800	AUST産ブラックアンガス牛シントマステーキ Australian Angus Beef Shintama Steak	4200
鹿児島産 さつま福永牛炭火焼き ～トリュフ塩添～ Charcoal-grilled Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef with Truffle Salt	4900	オマール海老の雲丹味噌焼き Grilled Sea Urchin Miso Lobster	4300
福島産 伊達鶏の炭火焼き Fukushima Charcoal Grill of Date-chicken	2500	本日の鮮魚 Today's Fresh Fish Carrier	2800
		NZ産仔羊のロースト ロメスコソース Roast Lamb from NZ with Romesco Sauce	3900

DESSERT デザート

幸せうふうふぷりん Shiawase UfuUfu Pudding	700	ティラミス Tiramisu	1000
季節のバスクチーズケーキ Seasonal Busque Cheese Cake	1300	シャインマスカットとカシスのパフェ Shine Muscat and Cassis Parfait	2000

BAR FOOD バーフード

トリュフ マカダミアナッツ Truffle Macadamia Nuts	900	貴腐ワインレーズンチョコレート Noble Rot Wine Raisin Chocolate	800
秋田産白神生ハム 1年熟成 Akita Shirakami Prosciutto	1600	フランス産バスク豚サラミ French Basque Pork Salami	1400
氷温熟成13ヶ月“インカのめざめ”ポテトフライ ～トリュフフレーバー～ Ice-cold Aging for 13 months "Inka no Mezame" Potato Fries ～Truffle Flavor～	970	東京“割ける”モッツアレラ ～有田山椒ピリピリ～ Tokyo "Splittable" Mozzarella ～ Arita Sansho Pepper ～	1000

Course

The First Story

5500

FIRST APPETIZER

阿武隈川メープルサーモンの
カルパッチョ仕立て
Abukumagawa Salmon Carpaccio Style

SECOND APPETIZER

静岡産【幸】海老 エスニックな海老のスープ
～バイマックルーとココナッツミルク～
[YUKI] Shizuoka Shrimp Ethnic Shrimp Soup
～Kaffir Lime Leaves and Coconut Milk～

東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ
Yeast Mash Brioche

PASTA

本日のパスタ
Today's Pasta

MAIN

▽ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish from below

▶ 福島産 伊達鶏の炭火焼き
Fukushima Charcoal Grill of Date-chicken

▶ 鹿児島産 さつま福永牛 +1000
Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef

▶ オマール海老の雲丹味噌焼き +1500
Grilled Sea Urchin Miso Lobster

DESSERT

▽ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish from below

▶ 洋梨とキャラメルのみース
Pear and Caramel Mousse

▶ ティラミス +300
Tiramisu

▶ 季節のバスクチーズケーキ +600
Seasonal Busque Cheese Cake

▶ シャインマスカットとカシスのパフェ +1300
Shine Muscat and Cassis Parfait

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)



価格は全て税込みです
別途サービス料10%が加算されます

All prices include tax.10%
service charge will be added in above prices.

The TANGO

8000

AMUSE

阿武隈川メープルサーモンと
厳選ブランド茄子～江戸前ハーブ～
Abukuma River Salmon and
Grilled Eggplant～Edomae Herb～

FIRST APPETIZER

無花果と東京モッツアレラのベニエ 玉味噌クリームのみ
～キャビア・白神生ハム・クルミ～
Beignets with Figs and Tokyo Mozzarella, Seared with Miso Cream
～Caviar, Shirakami Prosciutto, Walnuts～

SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
～塩水雲丹～
Akita Beef Rossini SUSHI
～Salted Sea Urchin～

SECOND APPETIZER

静岡産【幸】海老 エスニックな海老のスープ
～バイマックルーとココナッツミルク～
[YUKI] Shizuoka Shrimp Ethnic Shrimp Soup
～Kaffir Lime Leaves and Coconut Milk～

BREAD

東麻布LUPOSTO 酒種ブリオッシュ
"LUPOSTO" Yeast Mash Brioche

NOODLE

滋賀産 近江鴨 富山産 氷見うどん
～近江鴨と鰹の出汁～
Shiga Oumi duck, Toyama Himi Udon
～Oumi duck and Bonito Broth Soup～

MAIN

▽ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish from below

▶ 山形産 金華豚の炭火焼
～鹿児島産 熟成紅はるかのフォンダン～
Yamagata Charcoal-grilled Kinka Pork
～Kagoshima Beniharuka Sweet Potato Fondant～

▶ 鹿児島産 さつま福永牛 +1000
Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef

▶ オマール海老の雲丹味噌焼き +1500
Grilled Sea Urchin Miso Lobster

DESSERT

▽ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish from below

▶ パティシエ特製季節のデザート
Special Dessert Prepared by Our Patissier

▶ シャインマスカットとカシスのパフェ +900
Shine Muscat and Cassis Parfait

PETIT FOUR

トランクと共に特別なひとときを

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)

The Place of Memories

11000

AMUSE

阿武隈川メープルサーモンと
厳選ブランド茄子～江戸前ハーブ～
Abukuma River Salmon and
Grilled Eggplant～Edomae Herb～

FIRST APPETIZER

無花果と東京モッツアレラのベニエ 玉味噌クリームのみ
～キャビア・白神生ハム・クルミ～
Beignets with Figs and Tokyo Mozzarella, Seared with Miso Cream
～Caviar, Shirakami Prosciutto, Walnuts～

SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
～塩水雲丹～
Akita Beef Rossini SUSHI
～Salted Sea Urchin～

SECOND APPETIZER

静岡産【幸】海老 エスニックな海老のスープ
～バイマックルーとココナッツミルク～
[YUKI] Shizuoka Shrimp Ethnic Shrimp Soup
～Kaffir Lime Leaves and Coconut Milk～

BREAD

東麻布LUPOSTO 酒種ブリオッシュ
"LUPOSTO" Yeast Mash Brioche

NOODLE

滋賀産 近江鴨 富山産 氷見うどん
～近江鴨と鰹の出汁～
Shiga Oumi duck, Toyama Himi Udon
～Oumi duck and Bonito Broth Soup～

LOBSTER

オマール海老の雲丹味噌焼き
Grilled Sea Urchin Miso Lobster

MAIN

鹿児島産 さつま福永牛
Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef

DESSERT

▽ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish from below

▶ パティシエ特製季節のデザート
Special Dessert Prepared by Our Patissier

▶ シャインマスカットとカシスのパフェ +900
Shine Muscat and Cassis Parfait

PETIT FOUR

トランクと共に特別なひとときを

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)