

# 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・真っ赤卵のカルボナーラ Carbonara with Raw Sea Urchin, Seaweed, and Makkaran 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 Yamagata Kinka Pork ～ with Your Choice Balsamic Vinegar ～	3800	AUST産ブラックアング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	青森県対馬農園 ふじりんごとキャラメルのパフェ Aomori Tsushima Farm Fuji Apple and Caramel 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 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り  
～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

▶ 青森県対馬農園 ふじりんごと +900  
キャラメルのパフェ  
Aomori Tsushima Farm Fuji Apple  
and Caramel 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 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

▶ 青森県対馬農園 ふじりんごと +1300  
キャラメルのパフェ  
Aomori Tsushima Farm Fuji Apple  
and Caramel Parfait

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

Instagram



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 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り  
～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

▶ 青森県対馬農園 ふじりんごと +900  
キャラメルのパフェ  
Aomori Tsushima Farm Fuji Apple  
and Caramel 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)