

DINNER

APPETIZER 前菜

自家製フムスとグリル野菜 Homemade Hummus and Grilled Vegetables	1200	阿武隈川メイプルサーモンの カルパッチョ仕立て Abukuma River Salmon Carpaccio Style	1700
滋賀産 近江鴨のロースト 天豆とクスクスのスパイスサラダ添え Roasted of Shiga Oumi Duck Broad Bean and Couscous with Spice Salad	2900	東京モッツアレラと 旬のフルーツのカプレーゼ Tokyo Mozzarella and Seasonal Fruit Caprese	2300
秋田牛のロッシーニSUSHI Akita Beef Rossini SUSHI	1700	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	東京ビーフのスパイシーボロネーゼ Tokyo Beef Spicy Bolognese	2000
生雲丹と真っ赤卵のカルボナーラ Carbonara with Sea Urchin and Makkaran Egg	2700	兵庫産 蛍烏賊としらす・アスパラガスの スパゲティ〜厳選 旬の柑橘と共に〜 Hyogo Firefly Squid, Whitebait, and Asparagus Spaghetti ~ Selected Seasonal Citrus~	3200

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~	3500	銘柄鶏の炭火焼き 〜クレソンジェノヴェーゼソース〜 Charcoal-grilled Premium-branded Chicken	2800
鹿児島産 さつま福永牛炭火焼き 〜トリュフ塩添え〜 Charcoal-grilled Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef with Truffle Salt	4900	熟成リブロースステーキ 〜粒マスタードソース〜 Aged Ribeye Steak ~ Whole Grain Mustard Sauce~	3500
オマール海老の雲丹味噌焼き Grilled Sea Urchin Miso Lobster	4300	桜鯛の炭火焼きと小さな春野菜 〜桜のヴァンプランソース〜 Charcoal-grilled Cherry Bream and Small Spring Vegetables ~ Cherry Blossoms Van Blanc Sauce~	2800

DESSERT デザート

幸せうふうぶりん 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	苺と抹茶の桜パフェ Strawberry and Matcha Cherry Blossom Parfait	2000

BAR FOOD パーフード

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カ月” インカのめざめ” ポテトフライ〜トリュフフレーバー〜 "Inca's Awakening " French Fries ~ Truffle Flavor~	970	東京” 割ける” モッツアレラ 〜KURATA PEPPER〜 Tokyo "Splitable" Mozzarella ~ Kurata Pepper~	1200

Course

The First Story

5500

◆ FIRST APPETIZER

福島産 阿武隈川メイプルサーモンの
カルパッチョ仕立て
Fukushima Abukuma River Salmon
Carpaccio Style

◆ SECOND APPETIZER

滋賀産 近江鴨のロースト
天豆とクスクスのスパイスサラダ添え
Roasted Shiga Oumi Duck Broad Bean and
Couscous with Spice Salad

◆ 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 1 Dish from below

▷ 山形産 金華豚の炭火焼き
〜新玉葱のコンフィチュールと新じゃが芋〜
Charcoal-grilled of Kinka Pork
~ Onion Confiture and Potato~

▷ 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 1 Dish from below

▷ パナナとキャラメルショコラのムース
Banana and Caramel Chocolate 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

▷ 苺と抹茶の桜パフェ +1300
Strawberry and Matcha
Cherry Blossom Parfait

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



Instagram

The TANGO

8000

◆ AMUSE

桜海老と東京クリームチーズのサブレ
Sakura Shrimp and Tokyo Cream Cheese Sable

◆ FIRST APPETIZER

天豆のデクリネゾン
〜近江鴨・メイプルサーモン〜
Broad Bean Declinaison ~ Omi Duck・Salmon~

◆ SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
〜葉山葵とウルイを添えて〜
Akita Beef Rossini SUSHI
~ Served with Wasabi Leaf and Uruï~

◆ SECOND APPETIZER

地 蛤と国産筍のコンソメスープ
〜江戸前ハーブと新わかめ〜
Consomme Soup with Local Hamaguri Clams
and Domestic Bamboo Shoots
~ Edomae Herbs and Wakame Seaweed~

◆ PASTA

兵庫産 蛍烏賊としらす・アスパラガスの
スパゲティ〜厳選 旬の柑橘と共に〜
Hyogo Firefly Squid, Whitebait, and Asparagus
Spaghetti ~ Selected Seasonal Citrus~

◆ MAIN

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

▷ 山形産 金華豚の炭火焼き
〜新玉葱のコンフィチュールと新じゃが芋〜
Charcoal-grilled of Kinka Pork
~ Onion Confiture and Potato~

▷ 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 1 Dish from below

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

▷ 苺と抹茶の桜パフェ +900
Strawberry and Matcha
Cherry Blossom Parfait

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

The Place of Memories

11000

◆ AMUSE

桜海老と東京クリームチーズのサブレ
Sakura Shrimp and Tokyo Cream Cheese Sable

◆ FIRST APPETIZER

天豆のデクリネゾン
〜近江鴨・メイプルサーモン〜
Broad Bean Declinaison ~ Omi Duck・Salmon~

◆ SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
〜葉山葵とウルイを添えて〜
Akita Beef Rossini SUSHI
~ Served with Wasabi Leaf and Uruï~

◆ SECOND APPETIZER

地 蛤と国産筍のコンソメスープ
〜江戸前ハーブと新わかめ〜
Consomme Soup with Local Hamaguri Clams
and Domestic Bamboo Shoots
~ Edomae Herbs and Wakame Seaweed~

◆ PASTA

兵庫産 蛍烏賊としらす・アスパラガスの
スパゲティ〜厳選 旬の柑橘と共に〜
Hyogo Firefly Squid, Whitebait, and Asparagus
Spaghetti ~ Selected Seasonal Citrus~

◆ 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 1 Dish from below

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

▷ 苺と抹茶の桜パフェ +900
Strawberry and Matcha
Cherry Blossom Parfait

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)
Coffee or 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.