

TAPAS / タパス

Assortment of Five Tapas

タパス5種盛り合わせ ￥2,000

-Cold Tapas-

Homemade Pickles with Honey Lemon

はちみつレモン仕立ての自家製ピクルス ￥450

Dried Fruits

ドライフルーツ ￥500

Freshly Cut Prosciutto (35g)

切りたて生ハム (35g) ￥600

Chef's Original Smoked Salmon

オリジナルスモークサーモン ￥700

Pâté de Campagne

パテドカンパーニュ ￥950

Assortment of Four Cheese

4種チーズ盛り合わせ ￥1,000

-Hot Tapas-

Warm Smoked Nut Mix

温かいミックススモークナッツ ￥400

Fried Mikan Chicken Wing(1)

みかん鶏 手羽元のフリット 1本 ￥400

French Fries (100g)

フレンチフライドポテト 100g ￥450

French Fries with Truffle Flavor (100g)

トリュフ風味のフレンチフライドポテト 100g ￥530

Onion Rings

オニオンリング ￥550

BRUSCHETTA WITH BURDIGALA

/ ブルスケッタ with ブルディガラ

Assortment of Five Bruschetta

ブルスケッタ5種盛り合わせ ￥1,800

Liver Mousse

レバームース ￥350

Blue Cheese Mousse

ブルーチーズのムース ￥350

Smoked Salmon

スモークサーモン ￥450

Prosciutto and Fruits

生ハムとフルーツ ￥450

Foie Gras Terrine

フォアグラのテリーヌ ￥550

SEASONAL MENU / 季節のメニュー

Today's Carpaccio

本日のカルパッチョ ￥800

Octopus and Mushroom Ajillo

タコときのこのアヒージョ ￥1,200

Foie Gras Terrine with Apple Compote

フォアグラのテリーヌ りんごのコンポート ￥1,600

Seasonal fruits and Amela Tomato Caprese

季節のフルーツとアメラトマトのカプレーゼ ￥1,700

Seasonal Pasta

季節のパスタ ￥2,900

Today's Meat Dish

本日のお肉料理 ￥3,300

SALAD / サラダ

Aged Cold Beef Salad with Balsamic Dressing

熟成牛コールドビーフのサラダバルサミコドレッシング ￥950

Green Salad with Onion Dressing

グリーンサラダ オニオンドレッシング ￥800

Ryu no Tamago Egg and Thick-sliced Homemade Bacon Caesar Salad

龍のたまごと自家製厚切りベーコンのシーザーサラダ ￥900

PASTA / パスタ

Tagliatelle Bolognese made with Aged Beef

熟成牛を使ったボロネーゼ タリアテッレ ￥2,600

Creamy Carbonara made with Ryu no Tamago Egg and Homemade Bacon

龍のたまごと自家製ベーコンの濃厚カルボナーラ ￥1,900

Today's Pasta

本日のパスタ ￥1,900

本日のパスタ

PIZZA / ピザ

Bismarck Pizza made with Ryu no Tamago Egg

龍のたまごと自家製ベーコンのビスマルク ￥1,600

Fresh Tomato and Mozzarella

フレッシュトマトとモッツアレラのピッツァ ￥1,400

Quattro Formaggi with Gorgonzola

ゴルゴンゾーラを使ったクワトロフォルマッジョ ￥1,500

Pizza Siciliana

ピッツァシチリアーナ ￥1,600

BEEF / 牛

Grilled Aged Beef Sirloin served with Red Wine Sauce

熟成牛サーロインのグリル 赤ワインのソース ￥3,700

Aged Beef Sirloin, 1lb Steak

熟成牛サーロインのポンドステーキ ￥8,000

Grilled Kobe Beef served with Fleur de Sel and Wasabi

神戸ビーフのグリル フルールドセルとわさびで ￥9,000

PORK / 豚

Roasted Back Ribs (S)

バックリブのロースト S ￥2,800

Roasted Back Ribs (L)

バックリブのロースト L ￥5,200

Slow-cooked Kirishima Pork

霧島ポークの低温調理 ￥2,800

CHICKEN / 鶏

Kisyu Mikan Bone-in Chicken Thigh Confit

紀州みかん鶏の骨付きもも肉のコンフィ ￥3,200

Fried Kisyu Mikan Bone-in Chicken Thigh

紀州みかん鶏の骨付きもも肉のフライドチキン ￥3,000

SPECIAL DISH / 特別な一皿

Three Types of Grilled Meat (Beef, Pork, Chicken)

3種のお肉のグリル (牛・豚・鶏) ￥4,200

DESSERT / デザート

IGNITE Richly-flavored Custard Pudding

イグナイトの濃い味プリン ￥1,300

IGNITE Richly-flavored Custard Pudding Served with Fruit and Whipped Cream

イグナイトの濃い味プリンアラモード ￥1,900

Homemade Sorbet with Two Glazes

自家製ソルベとグラス2種盛り ￥1,380

French Toast

フレンチトースト ￥1,480

Today's Cake

本日のケーキ ￥1,380

Various Cakes

ケーキ各種 ￥1,380