

Appetizer

Burrata Caprese ¥2100
生ハムとマリネしたトマト、
国産ブラータのカプレーゼ

Seafood Fritto Misto ¥1300
魚介のフリットミスト

French Fries ¥650
フライドポテト トリュフの香り

Fresh Fish & Vegetables
鮮魚のお刺身と三浦野菜の盛り合わせ
3種 ¥2400 5種 ¥3200

Rice Bruschetta
ライスブルスケッタ盛り合わせ
おまかせ3種 ¥1100 おまかせ6種 ¥2100

単品メニューは2pcよりご注文いただけます

ツナマヨいくら	¥370
マグロのタルタル	¥370
海老とアボカドのカレーマヨネーズ和え	¥370
スパムBBQソース	¥370
オイルサーディンの柚子胡椒のせ	¥370
肉味噌大葉のせ	¥370
本日のおすすめ	¥ASK

Salad

Seafood Salad ¥1780
贅沢シーフードサラダ

Kale & Ricotta Salad ¥1350
どっさりケールとリコッタチーズのサラダ
ハニーマスタードドレッシング

Others

Focaccia 焼き立てフォカッチャ 2pc
プレーン ¥480 ハーブ ¥500

Kid's

※未就学児のお子様

Kid's Curry ¥700
キッズカレー [海老フライ or ハンバーグ]

Seafood Platter



プラッターにはすべて
焼き立てフォカッチャ 4pc 付き
[シーフードプラッター L size は 6pc]

Seafood Platter シーフードプラッター

本日のお魚 / 伊勢海老の香草バター焼き / 貝の白ワイン蒸し
海老 / 焼牡蠣 / イカのフリット / おすすめソース 2種

M size ¥9800 [2-3名様]
L size ¥13500 [3-4名様]

Shrimp & Crab Platter 海老・蟹プラッター



伊勢海老の香草バター焼き
蟹 / ソフトシェルクラブ
海老 / ガーリックシュリンプ
小海老のマリネ
おすすめソース 2種

M size ¥14000
[2-3名様]

Shellfish Platter 貝プラッター



貝の白ワイン蒸し / 生牡蠣
飽 / サザエ
ハマグリと香草バター焼き
帆立フライ
おすすめソース 2種

M size ¥8500
[2-3名様]

Oyster

牡蠣はそれぞれ2pcより
ご注文いただけます

Raw Oyster ¥ASK
海洋深層水で育てた生牡蠣
フレッシュトマトとディルの香り

Grilled Oyster ¥ASK
焼牡蠣 カクテルソース

Laksa



Seafood Laksa
有頭海老の
絶品シーフードラクサ ¥2500
濃厚海老ココナッツスープのライスヌードル

Pasta, Paella

Seasonal Pasta ¥1800
季節のパスタ

Raw Ham Lemon Cream, Rigatoni ¥1850
生ハムのレモンクリームパスタ リガトーニ

Shrimp American Sauce, Gnocchi ¥2300
海老とアメリカンソースのニョッキ

Squid Ink & Seafood, Spaghetti ¥2300
イカスミと魚介のペスカトーレ スパゲッティーニ

Seafood Paella ¥2800
具沢山海鮮パエリア

Fish

Prerigor Salmon Mi Cuit ¥2200
プレリゴサーモンのミキュイ
タプナードソース添え

Meat

T-bone Steak
骨付き豪快!
T ボーンステーキ
BBQ ソース ¥6900



Wagyu Sirloin Steak ¥4800
和牛サーロインステーキ [160g]
マッシュポテトと赤ワインソース

Roast Pork ¥2600
国産銘柄豚の厚切りロースト [200g]
フルーツ BBQ ソース

Chicken Confit ¥3000
徳島県産
阿波尾鶏 [あわおどり] のコンフィ
グリルドオニオンと黒胡椒

Dessert

Cheese Cake Tarte ¥800
チーズケーキタルト

Caramel Retro Pudding ¥800
少し固めのキャラメルレトロプリン

Gâteau au Chocolat ¥800
濃厚ガトーショコラ

Tiramisu ¥850
くちどけティラミス

Fruit Pancake ¥1300
濃厚キャラメルソースと
ベイクドバナナのフルーツパンケーキ