



COURSE 5,800	本日の一皿 / 真鯛 三浦野菜 秋の果実とオレンジビネグレット / ガーリックシュリンプ ニューイングランドクラムチャウダー / 本日の鮮魚ポワレ ハーブ香るデュクセルソース 美明豚グリル 季節の三浦野菜 ケールのサルサベルデ / 林檎とさつまいものモンブラン (+1000 円でプライムビーフに変更可)
COURSE 7,800	本日の一皿 / 真鯛 三浦野菜 秋の果実とオレンジビネグレット / ガーリックシュリンプ ニューイングランドクラムチャウダー / 鮮魚と殻付きムール アサリ チョッピーノ仕立て US産プライムビーフ カリフォルニア赤ワインソース / 林檎とさつまいものモンブラン (+1500 円で飛騨牛に変更可)

APPETIZER

Homemade Pickles, made from Vegetables harvested directly from Miura 三浦野菜を使用した自家製ピクルス	850
Today's Appetizers 本日の前菜	1,300
★ Citrus-Scented Fruit and Miura Vegetable Carpaccio with Tricolor Sauce 柑橘香るフルーツと三浦野菜のカルパッチョ 3色ソース	1,400
★ Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa 真鯛と北海道モッツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ	1,680
Burrata Cheese Fritters with Prosciutto, White Balsamic and Apple Vinaigrette ブッラータチーズフリット 生ハム ホワイトバルサミコと林檎のビネグレット	1,800
Assorted Meat Appetizers お肉の前菜盛り合わせ	2,300

HOT APPETIZER

Truffle french fries トリュフフレンチフライドポテト	800
★ Whelk and Mushroom Sauté with Bourguignon Butter and Dukkah Spice ツブ貝とマッシュルームのソテー プルギニョンバター デュカスバイス	1,700
WWhole Grilled Miura Vegetables,with Bagna Cauda 三浦野菜のまるごとグリル パーニャカウダ	1,800
Caribbean garlic shrimp カリビアンガーリックシュリンプ	1,900
★ Snow Crab Arancini with Black Sauce ズワイガニのアランチーニ 黒いソース	2,200

SALAD & SOUP

Today's Soup 本日のスープ	600
★ Boston clam chowder ニューイングランドクラムチャウダー	1,450
Club Bisque クラブビスク	1,600
Curly Kale Salad カーリーケールサラダ	1,500
Classic Caesar salad クラシックシーザーサラダ	1,800

PASTA & SAND

Today's Pasta Plate 本日のパスタ	1,500
★ Sicilian-Style Casarecce with Clams, Bottarga, and Fresh Tomato シチリア風 アサリとボッタルガ・フレッシュトマトのカサレッチェ	1,800
Cheddar lasagna CHEDDARラザニア	1,800
American Cheddar Cheese Hamburger アメリカンCHEDDARチーズハンバーガー	1,980

FISH

Today's Fish Plate 本日の魚料理	2,200
New York Swordfish Herb Grill with Spicy Fresh Tomato Salsa ニューヨーク産メカジキハーブグリル スパイシーフレッシュトマトサルサ	2,800
Whole Roasted Fresh Fish, with Cioppino of Mussels and Asari Clams 丸ごと鮮魚ロースト ムール アサリ チョッピーノ仕立て	3,900

SIDE

Sautéed Spinach with Scorched Butter 焦がしバターのスピナッチソテー	500
Mashed Potatoes マッシュポテト	500
Selva Chico Salad セルパチコサラダ	600

MEAT

Today's Meat Plate 本日の肉料理	2,400
★ Domestic Chicken with Honey Ginger Glaze 国産チキンのハニージンジャーグレイズ	2,480
Roasted Leg of Lamb with Marinated Mushrooms and Green Tapenade ラムレッグロースト キノコマリネとグリーンタプナード	2,800
U.S.A. Prime Beef Grilled Chuck Flap US産プライムビーフ チャックフラップグリル	half 2,600 / full 4,700

DESSERT

Crème Brulee Tahiti Vanilla and Salted Caramel Crème Brulee タヒチバニラと塩キャラメル	800
★ Pumpkin Mousse with Cardamom in Tart Style カルダモン香るパンプキンムース タルト仕立て	900
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	900
Marsala-Scented Tiramisu for Adults マルサラ香る大人のティラミス	1,100

KID'S ALL 500

Special Neapolitan(90g) 特製ナポリタン(90g)	Koguma's Chocolate Banana Parfait こぐまのチョコバナナパフェ
French fries(150g) フライドポテト(150g)	Polar bear and berry strawberry parfait シロクマとベリーのいちごパフェ
Fried chicken フライドチキン	Cream soda クリームソーダ

※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。