



## COURSE 5,800

- ・本日の一皿 ・マグロとグアカモレ 三浦野菜の農園仕立て
- ・三浦野菜のロースト バーニャソース ・ニューイングランドクラムチャウダー
- ・平貝フリット トマトとシェリービネガーソース
- ・美明豚グリル 季節の三浦野菜  
(+1000円でブライムビーフに変更可)
- ・求肥とアールグレイムース 白桃のグラニテ添え

## COURSE 7,800

- ・本日の一皿 ・マグロとグアカモレ 三浦野菜の農園仕立て
- ・三浦野菜のロースト バーニャソース ・ニューイングランドクラムチャウダー
- ・オマール海老のポワレ アメリケーヌソース
- ・US産ブライムビーフ カリフォルニア赤ワインソース  
(+1,500円で仙台牛に変更可)
- ・求肥とアールグレイムース 白桃のグラニテ添え

## STARTER

Tortilla Chips 500 トルティーヤチップス	ディップ用 / for Dipping	
Pico de Gallo 400 ピコデガヨ	Guacamole Beans 400 ワカモレビーンズ	Smoked Salmon and Cheese 500 スモークサーモンチーズ

Camembert with Jamón Serrano 900 カマンベールとハモンセラノ	Terrine of Parsley and Pork 1,200 パセリとポークテリーヌ
---	--

## 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
Grilled Marinated Fan Mussel with Scent of Sherry Vinegar and Truffles 平貝のグリルマリネ シェリービネガーとトリュフの香り	1,600
★ Salmon Carpaccio with Roasted Bell Pepper and Homemade 5-Spice Harissa サーモンのカルパッチョ ローストパプリカと5種スパイスの自家製ハリッサ	1,680
★ Farm-Style Tuna Guacamole with Miura Vegetables マグロ グアカモレ 三浦野菜の農園仕立て	1,700
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

French fries with three kinds of cheese 3種チーズのフライドポテト	1,200
Truffle french fries トリュフフレンチフライドポテト	1,200
Whole Grilled Miura Vegetables, with Bagna Cauda 三浦野菜のまるごとグリル バーニャカウダ	1,800
★ Homemade Hot Guanciale and Asparagus with Whole Lemon and Koji Noisette Sauce 自家製グアンチャーレとアスパラガスの温製 丸ごとレモンと麹ノワゼットソース	1,800
Caribbean garlic shrimp カリビアンガーリックシュリンプ	1,900

## SALAD & SOUP

Today's Soup 本日のスープ	600
Mimei Pork Garbure Soup 美明豚のガルビュールスープ	1,300
★ Boston clam chowder ニューイングランドクラムチャウダー	1,450
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
★ Rich Carbonara with House-Made American Pork Bacon and Smoked Cheese アメリカンポークの自家製ベーコンとスモークチーズの濃厚カルボナーラ	1,700
Cheddar lasagna チェダーラザニア	1,800
Grilled Orange Burger with Cajun Pulled ケイジャンブルドポーク グリルオレンジハンバーガー	1,600

## FISH

Today's Fish Plate 本日の魚料理	2,200
Blackened Salmon with Lime and Cauliflower Cream ブラッケンドサーモン ライムとカリフラワークリーム	2,500
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

## MEAT

Today's Meat Plate 本日の肉料理	2,400
★ Domestically-raised Buttermilk Chicken with Smoked Daikon Radish Tartar Sauce 国産鶏のバターミルクチキン いぶりがっこのタルタルソース	2,600
Grilled Sliced Sendai Beef Sirloin with Mascarpone Hummus and Green Onion Chimichurri Sauce 仙台牛サーロインのスライス炙り マスカルポーネフムスと葱のチミチュリソース	3,000
U.S.A. Prime Beef Grilled Chuck Flap US産ブライムビーフ 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
★ Affogato-Style Caramel Banana キャラメルバナナのアフォガード仕立て	800
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	900
Citrus and coconut meringue bowl with bergamot scent 柑橘とココナッツのメレンゲボウル ベルガモットの香り	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。