

SWINGER

フライドポテト (有機さやあかね) Fried Potato	1200 (1320)
イカのスパイシーフリット Spice Fried Calamari	1350 (1485)
へしこ & 北海こがねのポテトサラダ Potato Salad topped with Heshiko	1050 (1155)
ビーツのフムス アーモンドサルサ トルティーヤ添え Beetroot Hummus and Almond Salsa with Tortillas	1200 (1320)
チーズ盛り合わせ Cheese Board	3種 3 kinds 1650 (1815) 5種 5 kinds 2136 (2350)
パン Bread	250 (275)／個
※ヨーグルトバター・Yoghurt Butterを¥200 (220) でお付けできます。	
生ハム・サラミ 5種のアソート Charcuterie Board (5 kinds)	2650 (2915)

MAIN

鱈のセーント風 Sète-style Cod	2900 (3190)
和豚もちぶた 肩ロースの炙り ロメスコソース Roasted "WATON-MOCHIBUTA" Pork Butt with Romesco Sauce	3400 (3740)
伊達鶏骨付モモ肉 ブエノスアイレス風 Buenos Aires-style Roasted Bone-in Chicken Thigh	2980 (3278)
土佐鴨ムネ肉のロースト B B Qソース Roasted Duck Breast with BBQ Sauce	3980 (4378)
ニュージーランド産 仔羊背肉の炭火焼き Kebab-style Marinated Grilled New Zealand Lamb Back	4250 (4675)
和牛ランプの炭火焼 黒胡椒のコンディマン Grilled Wagyu Rump with Black Pepper Condiment	5950 (6545)
本日の肉料理 Dish of the Day	ask

STARTER

パテ・ド・カンパニュ Pâté de Campagne	1580 (1740)
鶏白レバーのムース 枯露柿添え Chicken Liver Mousse with Dried Persimmons	1480 (1628)
産地直送 鮮魚のカルパッチョ Today's Carpaccio	2200 (2420)
こだわり卵のトルティージャ (ジャガイモのスペニッシュオムレツ) Spanish Omelette	1700 (1870)
長谷川マッシュルームのアヒージョ Spanish-style Mushroom Ajillo	1400 (1540)
Large 2400 (2640)	
和牛の冷製ローストビーフ Roasted Wagyu Beef served chilled	2800 (3080)
洋梨・フェタ・生ハムのコンポジション Pear, Feta cheese, and Prosciutto	1818 (2000)

PASTA

有機レモンのクリームパスタ Chicken Breast and Winter Spinach	1900 (2090)
和牛のラザーニヤ Wagyu Beef Lasagna	3250 (3575)
DESSERT	
三菱一号館美術館「アール・デコとモード」コラボレーションメニュー 林檎のタルト・タタン Apple Tarte Tatin	1455 (1600)
洋梨とスパイスキャラメルのパルフェグラッセ Pear and Spiced Caramel Parfait Glacé	1364 (1500)
キャラメルバスクチーズケーキ ミルクソルベ Caramel Basque Cheesecake with Milk Sorbet	1364 (1500)
和栗のモンブラン Mont Blanc	1545 (1700)
赤い果実のパフェ Red Fruits Parfait	1636 (1800)

CRUDE

フルーツトマトとグリーントマトのサラダ 自家製リコッタチーズ添え Tomato Salad with Beans and Ricotta Cheese	1850 (2035)
長谷川マッシュルームのサラダ ミモレットチーズとヘーゼルナッツ風味 クルミオイルドレッシング Mushroom Carpaccio with Mimolette Cheese and Walnut Dressing	1700 (1870)
炙りロメインレタスのシーザーサラダ Roasted Romaine Caesar Salad	1900 (2090)
グレインミックス (穀物) と須永農園のリーフサラダ レモンドレッシングとタヒニソース Green Leaf Salad with Grain Mix, Lemon Dressing, and Tahini Sauce	1750 (1925)