



プチトマトとモッツァレラチーズの
カプレーゼ
Caprese with Cherry Tomato & Mozzarella Cheese
¥980



ホタテのカルパッチョ ラヴィゴットソース
Scallop Carpaccio with Ravigote Sauce
¥1,280



プルドポークケサディーヤ
Pulled Pork Quesadilla
¥1,180



彩り野菜のフリット
Fritto of Colorful Vegetables
¥1,480



カラマリフリット
Calamari Fritto
¥1,280



エビとマッシュルームのアヒージョ
バゲット添え
Shrimp and Mushroom Ajillo with Baguette
¥1,380



トリュフレンチフライ
Truffle French Fries
¥1,080



フィッシュ&チップス (3 pcs)
Fish & Chips
¥980



牛肉の赤ワイン煮込み バゲット添え
Braised Beef with Red Wine with Baguette
¥2,080

フレンチフライ
French Fries
¥700



あお海苔のゼッポリーニ
Green Seaweed Zeppole

¥650



ミックスオリーブ
Mixed Olives

¥550



黒七味ミックスナッツ
Kuro-Shichimi Mixed Nuts

¥650



ムール貝の白ワイン蒸し
Steamed Mussels with White Wine

¥1,380



サーモンのカルパッチョ
Salmon Carpaccio

¥1,080



生ハムとサラミ盛り合わせ
Assorted Prosciutto and Salami

¥1,580



チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese

¥1,480



生ハムとチーズの盛り合わせ
Assorted Prosciutto and Cheese

¥1,780



スモークサーモンのシーザーサラダ
Smoked Salmon Caesar Salad

¥1,780



グリルシュリンプとアボカドのサラダ
Grilled Shrimp & Avocado Salad

¥1,880



黒毛和牛のボロネーゼ
Wagyu Bolognese

¥1,680



ワタリガニのトマトクリームパスタ
Tomato Cream Pasta with Crab

¥2,180

RECOMMENDED JAPANESE WINE



甲州(白) ¥1,100
KOSHU/White Wine Glass

柑橘系の爽やかさと穏やかな酸味が特徴の甲州は、カニのトマトクリームパスタや野菜料理と相性抜群です。

Known for its refreshing citrus notes and mild acidity, pairs excellently with "Tomato Cream Pasta with Crab".

フルーティーで滑らかな口当たりが魅力のマスカットベリーAは、和牛ボロネーゼの濃厚な味わいを引き立て、親しみやすい味わいです。

With its fruity and smooth mouthfeel, enhances the rich flavors of "Wagyu Bolognese", offering a welcoming and approachable taste.

マスカットベリーA(赤) ¥1,100
Muscata Bailey A/Red Wine Glass



九条葱と万願寺唐辛子のアーリオオーリオ
Aglio e Olio with Kujo Green Onions and Manganji Peppers

¥1,680



リブロースステーキ 野菜のグリル
Ribeye Steak with Grilled Vegetables ¥3,980



ハンバーグ 特製デミグラスソース
Hamburger Steak with Demi-Glace Sauce ¥2,580



バターミルクフライドチキン
Buttermilk Fried Chicken ¥1,880



ローストチキン チミチュリソース
Roasted Chicken with Chimichurri Sauce ¥2,480

RECOMMENDED SIDE DISHES



トリュフフレンチフライ ¥1,080
Truffle French Fries

フレンチフライ ¥700
French Fries



カラマリフリット ¥1,280
Calamari Fritto



彩り野菜のフリット ¥1,480
Fritto of Colorful Vegetables

THE CLASSIC BURGER

THE TASTE



ザ・クラシックチーズバーガー
The Classic Cheese Burger

¥2,180



ザ・クラシックベーコンチーズバーガー
The Classic Bacon Cheese Burger

¥2,480



ザ・クラシックアボカドチーズバーガー
The Classic Avocado Cheese Burger

¥2,580



ザ・クラシックバーガー
The Classic Burger

¥1,980

RECOMMENDED TOPPINGS



パティ ¥1,180
Burger Patty



チーズ ¥200
Cheder Cheese



ベーコン ¥300
Bacon



アボカド ¥400
Avocado

"TASTE" the Twilight Gourmet
From 9:00 PM

1,980 YEN
Tax-included price

WAGYU ROAST BEEF RAMEN



An exquisite harmony of flavors unfolds in the evening glow.
The refined umami of consommé enhances the natural sweetness of
premium Wagyu, while tender roast beef adds the final touch of indulgence.

夕闇に染まる至高の味覚。
コンソメの繊細な旨味と和牛の甘味が絶妙に絡み合い、ローストビーフが贅沢に
仕上げを加えます。