

A La Carte

アラカルト

Appetizer | 前菜

- *Sky-Farm Vitality Green Salad / スカイファームバイタリティーグリーンサラダ**
Garden Leaves, Basil Pesto, Cherry Tomato, Cucumber, Olive, Edamame, Balsamic Dressing
ガーデンリーフ、バジルペースト、チェリートマト、キュウリ、オリーブ、枝豆バルサミコドレッシング
LOCAL V  ¥1,800
- *Smoked Salmon and Grapefruit Salad / スモークサーモンとグレープフルーツのサラダ**
Smoked Salmon, Crispy Garden Leaves, Poached Egg, Capers, Sour Cream and Hollandaise
スモークサーモン、ガーデンリーフ、ポーチドエッグ、ケッパー、サワークリームオランダーズソース
LOCAL V  ¥2,100
- *Chicken Liver Pate / チキンレバーパテ**
Pancetta, Porcini Mousse, Pickled Beetroot, Garden Leaves
パンチェッタ、ポルチーニムース、ビーツのピクルス、ガーデンリーフ
LOCAL V  ¥2,000
- *Tuna Table 36 / ツナテーブル36**
Mint, Compressed Watermelon, Umami broth
ミント、圧縮したスイカ、旨味だし
LOCAL V  ¥2,200
- *Roasted Cauliflower Salad / ローストカリフラワーのサラダ**
Hummus, Orange, Caper Berry, Feta and Mint
フムス、オレンジ、ケッパーベリー、フェタとミント
LOCAL V  ¥2,000
- *Velvety Popcorn Corn soup / ビロードのようなポップコーンコーンスープ**
Crab, Garden Greens and Edible Flowers
カニ、ガーデングリーンとエディブルフラワー
LOCAL V  ¥1,800

Side Dish | 副菜

- *Creamy Spinach with Garlic and Almond**
ほうれん草クリームガーリック風味、アーモンド
LOCAL V  ¥650
- *Roasted Vegetables with Balsamic**
ロースト野菜バルサミコ風味
LOCAL V  ¥650
- *Mashed Potato with Fried Onion**
マッシュポテト、フライドオニオン添え
LOCAL V  ¥650
- *French Fries**
フライドポテト
LOCAL V  ¥650

A La Carte

アラカルト

Main | メイン

*Grilled Japanese Beef Sirloin / 国産牛ロース肉のグリル

Creamy Pumpkin Mash, Crisp Eggplant, Garden Green with Madeira Wine Sauce
クリーミーなかぼちゃのマッシュ、茄子、ガーデングリーンとマデラワインソース



¥4,200

*Seared Seasonal Seabass / スズキのポワレ

Crispy Arancini, Homemade Pickles, Green Beans, Garden Herb and Cherry Tomato Salsa
クリスピーアランチーニ、自家製ピクルス、いんげん豆、ガーデンハーブとチェリートマトサルサ



¥3,700

*Japanese Beef Steak & Fries / 国産牛のステーキ&フライドポテト

Café de Paris Butter and Red Wine Jus
カフェドパリバターと赤ワインソース



120g | 240g
¥4,000 | ¥6,300

*Pan-Seared Salmon Fillet / サーモンフィレのポワレ

Roasted Vegetables, Spiced Tomato Ragout and Lemon Butter
ローストベジタブル、スパイス香るトマトラグーとレモンバターソース



¥4,500

*Roasted Asparagus with Risotto / ローストアスパラガスとリゾット

Green and White Asparagus, Chanterelle, Petite Onion and Creamy Saffron Risotto
グリーン、ホワイトアスパラガス、ジロール、ペコロスとクリーミーサフランリゾット



¥3,200

Dessert | デザート

*Assorted Cheese Platter / チーズの盛り合わせ

Preserve, Dried Fruit and Nuts
プレザーブ、ドライフルーツとナッツ



¥1,900

*Vanilla Flan / バニラフラン

Exotic Sauce and Chocolate Ice Cream
エキゾチックソースとチョコレートアイスクリーム



¥1,300

*Hazelnuts Praline Chocolate Cake | ヘーゼルナッツプラリネチョコレートケーキ

Caramel Sauce and Raspberry Sorbet
キャラメルソースとラズベリーシャーベット



¥1,300

*Baked Cheesecake / ベイクドチーズケーキ

Raspberry Sauce and Vanilla Ice Cream
ラズベリーソースとバニラアイスクリーム



¥1,300