



A La Carte アラカルト



Starter | 小前菜

Creamy Pumpkin Soup / クリーミーパンプキンスープ

Crispy Chorizo, Fried Onion, Pumpkin Seeds, Balsamic
クリスピーチョリソー、フライドオニオン、パンプキンシード、バルサミコ

¥1,900



Velvety Popcorn Soup / ベルベット ポップコーンスープ

Crab, Garden Greens, Edible Flowers
カニ、ガーデングリーン、エディブルフラワー

¥2,100



Sky-Farm Vitality Salad / スカイファーム バイタリティーサラダ

Garden Greens, Basil Pesto, Cherry Tomato, Cucumber, Pumpkin Seeds
ガーデングリーン、バジルペスト、チェリートマト、キュウリ、パンプキンシード

¥1,900



Table36 Bread / テーブル36 特製パン

House Focaccia, Grissini, Whipped Garlic Butter
フォカッチャ、グリッシーニ、ガーリックバター付き

¥1,100



Entrée | 前菜

House Marinade Norway Salmon / 自家製サーモンマリネ

Sky-Farm Basil Mousse, Pickled Beetroot, Lemon Cream, Greens
スカイファーム産バジルのムース、ビーツのピクルス、レモンクリーム、グリーン

¥2,900



Pork Rillettes / ポークリエット

Japanese Pork, Raisin, Walnuts, Fig Preserve, Brioche
国産ポーク、レーズン、クルミ、いちじくジャム、ブリオッシュ

¥2,400



Tuna Table36 / ツナ テーブル36

Tuna, Mint, Compressed Watermelon, Umami Broth
マグロ、ミント、圧縮スイカ、うま味だし

¥2,500



AUS Grass-fed Beef "Larb" Salad /

オーストラリア産 グラスフェッドビーフの“ラーブ”サラダ

Mixed Leaves, Chili, Cucumber, Cherry Tomato, Red Onion, Cilantro, Lime
ミックスリーフ、チリ、キュウリ、トマト、レッドオニオン、コリアンダー、ライム

¥2,500



Eggplant Parmigiana / ナスのパルミジャーナ

Classic Eggplant Baked in Napoli Sauce, Sky-farm Basil, Mozzarella, Parmesan Crumb
ナス、ナポリソース、スカイファーム産バジル、モッツアレラ、パルメザン

¥2,100



Locally-Sourced
地元産



Seafood
魚介類



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten-Free
グルテンフリー



Nut-Free
ナッツフリー



Dairy-Free
デイリーフリー



À La Carte アラカルト



Mains | メイン

Japanese Beef Steak 200g / 国産牛ステーキ 200g

Forest Mushrooms, Gremolata, sautéed Leaves
森のキノコ、グレモラータ、ソテー野菜

¥4,200



Crispy Roasted "Sanda" Pork Belly / クリスピーロースト "三田" ポークベリー

Braised Cabbage, Burnt Apple Ketchup, Apple Cider
煮込みキャベツ、焦がしリンゴのケチャップ、アップルサイダー

¥3,700



Roasted Australian Lamb Rump / オーストラリア産ラム ランプのロースト

Salsa Verde, Carrot Puree, Beets
サルサヴェルデ、キャロットピューレ、ビーツ

¥6,300



Confit Salmon / サーモンのコンフィ

Butter Sauce, Leeks, Salmon Caviar, Sky-farm Herb Oil
バターソース、リーキ、いくら、スカイファーム産ハーブオイル

¥4,500



Seared Seasonal Spanish Mackerel / 旬の鯖のポワレ

Broccoli Mash, Roasted Brocolini, Crispy Caper, Roasted Potato with Basil
ブロッコリーマッシュ、ブロッコリーニのロースト、ケッパー、ローストバジルポテト

¥3,200



Roasted Seasonal Vegetable with Risotto / 季節野菜のローストとリゾット

Brussels Sprouts, Cherry Tomato, Cauliflower, Brocolini, Saffron Risotto, Chanterelle
芽キャベツ、チェリートマト、カリフラワー、ブロッコリーニ、サフランリゾット、ジロール茸

¥4,500



Seared Kyushu Chicken Supreme / 九州地鶏のチキンスプリーム

Cress Salad, Corn Puree, Roasted Hazelnut, Crumb
クレソンサラダ、コーンピューレ、ローストヘーゼルナッツ、パン粉

¥3,200



Side | 副菜

Dressed Sky Farm Lettuce / スカイファーム レタス



¥800

French Fires / フレンチフライ



¥800

Roasted Vegetables with Balsamic / パルサミコ風味のロースト野菜



¥800

Fire Roasted Greens / ローストグリーンサラダ



¥900

Creamed Spinach with Garlic & Almond / クリーミーほうれん草 ガーリック&アーモンド



¥,900

Gratinated Mashed Potato / グラタン風 マッシュポテト



¥1,100



Locally-Sourced
地元産



Seafood
魚介類



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten-Free
グルテンフリー



Nut-Free
ナッツフリー



Dairy-Free
デイリーフリー



À La Carte アラカルト



Dessert | デザート

Chocolate Fondant / フォンダンショコラ

Caramelized Banana with Passion Fruit Sorbet
キャラメライズバナナ、パッションフルーツシャーベット

¥1,900



Catalana / カタラーナ

Chocolate Ice Cream with Hazelnut Crumb
チョコレートアイスクリーム、ヘーゼルナッツクラム

¥1,600



Tarte Tatin | タルトタタン

Vanilla Ice Cream and Praline Nuts
バニラアイスクリーム、プラリネナッツ

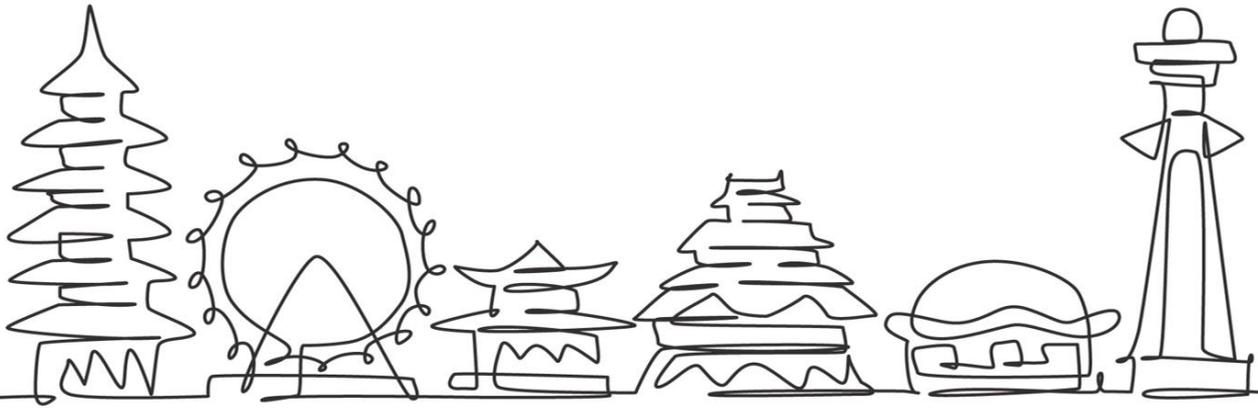
¥1,600



International Cheese Plate / インターナショナルチーズプレート

Selection of European Cheeses, Dried Fruits, Nuts, Crackers, Grissini
ヨーロッパ産チーズ、ドライフルーツ、ナッツ、クラッカー、グリッシーニ

¥2,400



Locally-Sourced
地元産



Seafood
魚介類



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten-Free
グルテンフリー



Nut-Free
ナッツフリー



Daily-Free
デイリーフリー