

A La Carte アラカルト



Appetizers | 前菜

- Soup of the Day | 本日のスープ**  **¥1,900**
- Smoked Duck Bruschetta | スモークダックブルスケッタ**     **¥1,800**
Smoked Duck, Persimmon, Masala Reduction, Brioche Toast
スモークダック、かき、マサラ リダクション、ブリオッシュトースト
- Table36 Bread | テーブル36 ブレッド**     **¥700**
House Focaccia, Grissini, Garlic Herb Butter
ハウスフォカッチャ、グリッシーニ、ホイップガーリックバター
*Please ask our staff if you would like additional bread
*パンのおかわりをご希望の方はスタッフにお申し付けください
- Tuna Table36 | ツナテーブル36**    **¥2,500**
Seared Tuna, Gazpacho, Pickled Shallots, Crispy Capers, Paprika Oil
炙ったマグロ、ガスパチョ、エシャロットのピクルス、クリスピーケイパー、パプリカオイル
- Cured Salmon Tartare | サーモンマリネのタルタル**      **¥2,900**
Togarashi, Pickled Daikon, Crispy Nori Puffs, Red Onion
唐辛子、大根のピクルス、海苔のクリスピーパフ、レッドオニオン
- Eggplant Parmigiana | ナスのパルミジャーナ**      **¥2,100**
Eggplant, Napoli Sauce, Sky Farm Salad, Mozzarella, Parmesan
ナス、ナポリソース、スカイファーム産バジル、モッツァレラ、パルメザン

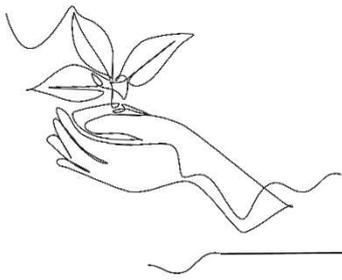
Sides | サイドディッシュ

- Dressed Sky Farm Lettuce with Vinaigrette Dressing**    **¥900**
スカイファームレタスのサラダ ビネグレットドレッシング
- Creamed Spinach with Garlic & Almond**     **¥900**
クリーミーほうれん草 ガーリック&アーモンド
- Waffle Fries**     **¥900**
ワッフルフライ
- Fire Roasted Greens**     **¥900**
ローストグリーン
- Parmesan Mashed Potato**    **¥1,100**
パルメザンチーズ入りマッシュポテト



Prices are inclusive of 13% Service Charge and 10% Government Tax.
If you have any concerns regarding Food Allergies, please alert your server prior to ordering.

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
アレルギーなどございましたらスタッフまで事前にお申し付けください。



A La Carte アラカルト



Mains | メイン

- Vitality Japanese Beef Steak 200g | 国産牛ステーキ 200g**  **¥4,900**
Forest Mushrooms, Beef Jus, Sky-farm Gremolata, Sautéed Spinach
天然キノコ、ビーフジュ、グレモラータ、ほうれん草のソテー
- Twice-Cooked Pork Belly | 二度火入れの豚バラ**  **¥3,800**
Spicy Tomato and White Bean Ragu, Confit Cherry Tomato, Rye Crumb, Basil Sauce
スパイシートマトと白いんげん豆のラグー、コンフィチェリートマト、ライクラム、バジルソース
- Pressed Lamb Shoulder | ラムショルダーのプレス**  **¥6,300**
Pickled daikon, Salsa Verde, Black Garlic Jus, Sky-Farm Herb Salad
大根のピクルス、サルサヴェルデ、ブラックガーリックジュース、スカイファームハーブ添え
- Grilled Salmon Fillet | サーモンフィレのグリル**  **¥4,500**
Beurre Blanc, Salmon Roe, Sky Garden Herb Oil, Broad Beans, Edamame, Peas, Crispy Straw Potato
ブールブランソース、イクラ、スカイガーデンハーブオイル、そら豆、枝豆、グリーンピース、クリスピーストローポテト
- Seared Barramundi | バラマンディのソテー**  **¥3,700**
Babaganoush, Asparagus, Brown Butter, Black Olive Crumb
ババガヌーシュ、ブロッコリーニ、ブラウンバター、ブラックオリーブクラム
- Roasted Half Chicken | ローストハーフチキン**  **¥4,200**
Chili Garlic Butter, Charcoal Mayo, Tenkasu, Lemon
チリガーリック風味バター、炭入りマヨネーズ、天かす、レモン
- Roasted Pumpkin Rigatoni | ローストパンプキンのリガトーニ**  **¥3,500**
Hazelnut and Pumpkin Seed Granola, Garlic Chili Oil, Comté
ヘーゼルナッツとパンプキンシードのグラノーラ、ガーリックチリオイル、コンテチーズ

*Vegan options available upon request
ヴィーガン対応可能です。スタッフにお知らせください。



Prices Are Inclusive of 13% Service Charge and 10% Government Tax.
If You Have Any Concerns Regarding Food Allergies, Please Alert Your Server Prior To Ordering.
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
アレルギーなどございましたらスタッフまで事前にお申し付けください。