

DINNER

appetizer



|                                                                                                                      |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Fresh Caviar Blini Served With Sour Cream</b><br>フレッシュキャビア・ブリニ・サワークリームを添えて [冷]<br>アレルギー   小麦・乳・海老                 | 5,500                    |
| <b>Charcuterie Platter</b><br>シャルキュトリープラッター [冷]                                                                      | half 1,650<br>full 2,260 |
| <b>Potato salad with Samon roe</b><br>いくらポテトサラダ [冷]<br>アレルギー   卵・乳                                                   | 550                      |
| <b>Jamon Serrano</b><br>ハモンセラーノ [冷]                                                                                  | 980                      |
| <b>Pâté de Campagne</b><br>パテドカンパーニュ [冷]                                                                             | 850                      |
| <b>Roasted Pork Honey Mustard</b><br>ローストポークハニーマスタードソース [冷]                                                          | 950                      |
| <b>Grilled Caprase with Kochi Fruit Tomato &amp; Buffalo Mozzarella</b><br>高知県産フルーツマトとモッツアレラ・ディ・ブッフアラの焼きカプレーゼ [冷]    | 980                      |
| <b>Marinated Fresh Tomato &amp; Akafuji Salmon, Flash-Smoked</b><br>アカフジサーモンのマリネ フレッシュトマトのソース 瞬間燻製で [冷]<br>アレルギー   乳 | 1,320                    |
| <b>Wild Red Sea Bream Carpaccio</b><br>天然真鯛のオリジナルカルパッチョ [冷]                                                          | 1,430                    |



salad

|                                                                                                                                              |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Ceasar Salad with Chami Pork Bacon &amp; Romaine Lettuce - Truffle Sceanted</b><br>茶美豚ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ〜トリュフの香り〜 [冷]<br>アレルギー   小麦・卵・乳 | 1,280                      |
| <b>Prosioutto, Mascarpone &amp; Seasonal Fruit</b><br>生ハムとマスカルポーネと季節のフルーツ [冷]<br>アレルギー   乳                                                   | 1,380                      |
| <b>Smoked Duck and Seasonal Fruit Salad with Citrus Dressing</b><br>鴨スモークと季節の果実サラダ仕立て柑橘ドレッシング [冷]                                            | 1,380                      |
| <b>French Fries with Truffle Cream Sauce</b><br>ポテトフライ トリュフクリームソース [温]<br>アレルギー   小麦・乳・海老                                                    | 550                        |
| <b>French Fries with COVE Original Spice</b><br>ポテトフライ COVE Original スパイス [温]<br>アレルギー   小麦・海老                                               | 550                        |
| <b>Spicy Chicken Wings with COVE Original spice</b><br>スパイシーチキンウィングフリット COVE Original スパイス [温]<br>アレルギー   小麦・海老                              | 660                        |
| <b>Kadaif-wrapped Red Shrimp with Nara Pickle Tartar</b><br>赤海老のカダイフ巻き 奈良漬タルタル（2本） [温]<br>1 本追加<br>アレルギー   小麦・海老・卵・乳                         | 2piece 880<br>+ 1piece 440 |
| <b>Angel Shrimp with Garlic</b><br>天使の海老のガーリックシュリンプ [温]<br>アレルギー   海老                                                                        | 1,350                      |
| <b>Garlic-Sautéed Abalone and Mushroom</b><br>あわびとキノコのガーリックソテー [温]<br>アレルギー   乳                                                              | 1,380                      |



※表示価格は全て税込です。



beef

recommendation

## T-Bone Grill Menu

世界で1番牛肉の消費量が多いアルゼンチン。  
アルゼンチンビーフはみずみずしくてジューシーなお肉は  
自然放牧でストレスを感じさせずに、無ホルモン飼育した健康的な牛です。  
世界的に注目度が上がっている牛肉が日本に初上陸！  
サーロインとフィレ、2つの部位を一度に味わえるTボーンステーキ。  
香ばしく焼き上げ、肉本来の豊かな味わいを引き出しました。  
お肉を、シェアしてお楽しみください。

 **Argentine Beef T-Bone Grill**  
～Two Special Sauces by Michelin-Starred Chef～  
アルゼンチンビーフ Tボーングリル  
～ ミシュラン星付きシェフのスペシャルソース 2種 ～  
※2名様で500gより承ります 100g／1,200円

※3営業日前までのご予約制  
※仕入れ状況により価格が変動する場合がございます

RESERVE



ご予約制

6,600～

 **Argentine Beef Loin 150g**  
アルゼンチンビーフ ロース 150g

2,650

**Argentine Beef Filet 150g**  
アルゼンチンビーフ フィレ 150g

2,950

**Argentine Beef Tongue 150g**  
アルゼンチンビーフ 牛タン 150g

2,500

**Sides/French Fries or Grilled Vegetables**  
付け合わせ／フレンチフライもしくはグリル野菜  
アレルギー | 小麦・卵・海老

550



meat

**Kansas - style Pork Soare Ribs**  
カンザス風ポークスペアリブ 1,800

**Grilled Tamba Chicken Thigh**  
丹波赤鶏モモ肉のグリル 2,280

fish

 **Bouillabaisse**  
ブイヤベース  
リゾット追加  
アレルギー | 海老・蟹 2,480  
+ risotte 550

pasta

**Angel Shrimp Genovase with French Linguine**  
天使の海老のジェノベーゼソース 生パスタのリングイネ 1,680  
アレルギー | 小麦・卵・乳・海老

**Tamba Chicken & Porcini Soy Milk Cream with Tagliatelle**  
丹波赤鶏とポルチーニ豆乳クリーム 生パスタのタリアテッレ 1,680  
アレルギー | 小麦・卵・乳

**Aged Pork Cheek & Kumamoto Red Eggplant Tomato Sause with Spaggettini**  
熟成豚ほほ肉と熊本赤茄子のトマトソース スパゲティーニ 1,890  
アレルギー | 小麦・卵・乳

rice

 **Foie Gras and Risotto Casserole Cocotte-style**  
フォアグラとリゾットの炊き込みココット 2,300  
アレルギー | 乳

 **Seafood Paella**  
海の恵みのパエリア～カラスミをのせて～ 3,500  
アレルギー | 海老



天使の海老のジェノベーゼソース  
生パスタのリングイネ

 … オーダーからお時間を頂きます

※表示価格は全て税込です。

desert

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Gateau Chocolat</b><br>ガトーショコラ<br>アレルギー   小麦・卵・乳               | 780 |
| <b>Tiramisu</b><br>ティラミス<br>アレルギー   小麦・卵・乳                        | 990 |
| <b>Apple Pie</b><br>アップルパイ<br>アレルギー   小麦・卵・乳                      | 880 |
| <b>Crème Brûlée</b><br>ブリュレ<br>アレルギー   卵・乳                        | 780 |
| <b>Ice Cream</b><br>3 種のアイスヴァリエ（バニラ／ストロベリー／ラムレーズン）<br>アレルギー   卵・乳 | 550 |

Set Drink

ドリンクをセットの場合、下記の Cafe Menu より 200 円 OFF

cafe & tea

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| コーヒー（Hot / Ice）                               | 600  |
| エスプレッソ シングル                                   | 600  |
| ダブル                                           | + 50 |
| アメリカーノ（Hot / Ice）                             | 600  |
| カフェオレ（Hot / Ice）                              | 650  |
| カフェラテ（Hot / Ice）                              | 650  |
| カフェラテ 選べる flavor（キャラメル・ホワイトチョコレート）（Hot / Ice） | 700  |
| 紅茶（Hot）3 種（アールグレイ・ダージリン・カモミール）                | 600  |
| 紅茶（Ice）アールグレイ                                 | 600  |



※表示価格は全て税込です。