

DINNER

appetizer



Charcuterie Platter シャルキュトリープラッター [冷]	half 1,650 full 2,260
Potato salad with Samon roe いくらポテトサラダ [冷] アレルギー 卵・乳	550
Jamon Serrano ハモンセラーノ [冷]	980
Roasted Pork Honey Mustard ローストポークハニーマスタードソース [冷]	950
Grilled Caprese with Kochi Fruit Tomato & Buffalo Mozzarella 高知県産フルーツト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] アレルギー 乳	980
Marinated Fresh Tomato & Akafuji Salmon, Flash-Smoked 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]	1,320
Wild Red Sea Bream Carpaccio 天然真鯛のオリジナルカルパッチョ [冷]	1,430

salad

Cesar Salad with Chami Pork Bacon & Romaine Lettuce - Truffle Scented 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] アレルギー 小麦・卵・乳	1,280
Prosciutto, Mascarpone & Seasonal Fruit 生ハムとマスカルポーネと季節のフルーツ [冷] アレルギー 乳	1,380
Smoked Duck and Seasonal Fruit Salad with Citrus Dressing 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
Cove Original Garden Salad, Mimosa-Style コーブオリジナル菜園サラダミモザ風 [冷] アレルギー 小麦・卵・乳	1,210
Spring Vegetable Bagna Cauda 春野菜のバーニャカウダ [冷] アレルギー 小麦・乳	990
French Fries with Truffle Cream Sauce ポテトフライ トリュフクリームソース [温] アレルギー 小麦・乳	550
French Fries with COVE Original Spice ポテトフライ COVE Original スパイス [温] アレルギー 小麦	550
Spicy Chicken Wings with COVE Original spice スパイシーチキンウィングフリット COVE Original スパイス [温] アレルギー 小麦	660
Kadaif-wrapped Red Shrimp with Nara Pickle Tartar 赤海老のカダイフ巻き 奈良漬タルタル (2本) [温] 1本追加 アレルギー 小麦・海老・卵・乳	2piece 880 + 1piece 440
Angel Shrimp with Garlic 天使の海老のガーリックシュリンプ [温] アレルギー 海老	1,350
Garlic-Sautéed Abalone and Mushroom あわびとキノコのガーリックソテー [温] アレルギー 乳	1,380
Whole Abalone Bourguignon with Black Rice Risotto and Baguette 丸ごとあわびのブルギニヨン 黒米リゾットとバケット アレルギー 乳	2,200



シャルキュトリープラッター

※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

RESERVE
 ご予約制

7,700~
- 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
 アレルゲン | 小麦・卵

550



meat

- Roast Beef from Saroma Beef (Uchihira Cut) with Wasabi Dressing**
 サロマ牛ウチヒラ肉のローストビーフ ワサビドレッシング仕立て
 アレルゲン | 乳

1,980
- Okayama Highlands Free-Range Chicken, Diavola-Style**
 岡山高原地鶏のディアボラ風

2,280

fish

- Bouillabaisse packed with seasonal seafood**
 季節魚介たっぷりのブイヤベース
 リゾット追加
 アレルゲン | 海老・蟹

2,480
 + risotte 550
- Grilled Canadian Lobster with Ratatouille**
 カナダ産オマール海老のグリル ラタトゥイユ添え
 アレルゲン | 海老

3,300

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
 アレルゲン | 小麦・卵・乳・海老

1,680
- 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
 アレルゲン | 小麦・卵・乳

1,680
- Aged Pork Cheek & Seasonal vegetable tomato Sause with Spaggetini**
 熟成豚ほほ肉と季節野菜のトマトソース スパゲティーニ
 アレルゲン | 小麦・卵・乳

1,890
- Creamy Pasta with Fresh Sea Urchin and Bottarga**
 生ウニとからすみのクリームパスタ ※ミシュラン出身シェフ監修
 アレルゲン | 小麦・卵・乳

3,850

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
 アレルゲン | 乳

2,300
- Seafood Paella**
 海の恵みのパエリア~カラスミをのせて~
 アレルゲン | 海老

3,500
- Black Truffle Risotto**
 黒トリュフのリゾット
 アレルゲン | 乳

1,980



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。

