

DINNER

appetizer



Marinated Olives オリーブマリネ	550
French Fries with Truffle Cream Sauce ポテトフライ トリュフクリームソース アレルギー 小麦・乳・海老	550
French Fries with COVE Original Spice ポテトフライ COVE Original スパイス アレルギー 小麦・海老	550
Potato salad with Samon roe いくらポテトサラダ アレルギー 卵・乳	550
Marinated Fresh Tomato & Benifuji Salmon, Flash-Smoked ベニ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	1,320
Wild Red Sea Bream Carpaccio 天然真鯛のオリジナルカルパッチョ	1,430
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 アレルギー 小麦・海老	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) 1 本追加 アレルギー 小麦・海老・卵・乳	2piece 880 + 1piece 440



salad

Baguette バケット アレルギー 小麦	350
Grilled Caprase 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 アレルギー 乳	980
Charcuterie Platter シャルキュトリーブラッター	half 1,650 full 2,260
Jamon Serrano ハモンセラーノ	980
Napoli Salami ナポリサラミ アレルギー 乳	630
Genoa Salami ジェノアサラミ アレルギー 乳	690
Pâté de Campagne パテドカンパーニュ	850
Garlic-Sautéed Abalone and Mushroom あわびとキノコのガーリックソテー アレルギー 乳	1,350
Roasted Pork Honey Mustard ローストポークハニーマスタードソース	950
Fresh Caviar Blini Served With Sour Cream フレッシュキャビア・ブリニ・サワークリームを添えて アレルギー 小麦・乳・海老	5,500
Cesar Salad with Chami Pork Bacon & Romaine Lettuce - Truffle Sceanted 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〜 アレルギー 小麦・卵・乳	1,280
Prosioutto, Mascarpone & Seasonal Fruit 生ハムとマスカルポーネと季節のフルーツ 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	1,380

※表示価格は全て税込です。

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	
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 スパゲティニー	1,890
アレルギー 小麦・卵・乳	

rice

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	
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	



main

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 約 500g 〜 ミシュラン星付きシェフのスペシャルソース 2 種 〜	7,700
Argentine Beef Loin 150g アルゼンチンビーフ ロース 150g	3,850
Argentine Beef Filet 150g アルゼンチンビーフ フィレ 150g	3,520
Argentine Beef Tongue150g アルゼンチンビーフ 牛タン 150g	3,080
Sides/French Fries,Grilled Vegetables 付け合わせ／フレンチフライ・グリル野菜 アレルギー 小麦・卵・海老	550
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
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
Garlic Shrimp with Angel Prawns 天使の海老のガーリックシュリンプ アレルギー 海老	1,350



※表示価格は全て税込です。

desert

Gateau Chocolat ガトーショコラ アレルギー 小麦・卵・乳	780
Tiramisu ティラミス アレルギー 小麦・卵・乳	990
Apple Pie アップルパイ アレルギー 小麦・卵・乳	880
Crème Brûlée ブリュレ アレルギー 卵・乳	780
Ice Cream 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） 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。