

DINNER

appetizer



Charcuterie Platter シャルキュトリープラッター [冷] アレルギー 鶏・豚・卵・乳・小麦	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	600
Jamon Serrano ハモンセラーノ [冷] アレルギー 豚	980
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 卵・小麦・大豆	600
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] アレルギー 卵・小麦・大豆	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
Japanese Whiting Escabeche キスのエスカベッシュ [冷] アレルギー 小麦	980
Foie Gras Terrine Marinated with Nara Pickles, Served with Brioche 奈良漬で漬けたフォアグラテリーヌ ブリオッシュ添え [冷] アレルギー 小麦・乳	1,950
Chilled Edamame Velouté 枝豆の冷製スープ [冷] アレルギー 小麦	500
Assorted Hors d'Oeuvres オードブルバリエ [冷]	980

salad

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	700
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
Crispy Fried Okayama Highland Chicken Thigh & Wing with COVE Original Spice 岡山高原地鶏 モモ肉と手羽先のフリット COVE Original スパイス [温] アレルギー 小麦	850
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・乳	1,450
Hokkaido Scallop Gratin Served in the Shell 北海道産殻付きホタテのグラタン [温] アレルギー 卵・乳・小麦	980
Grilled Jumbo Asparagus from Nagano with Onsen Egg and Green Mustard Sauce 長野県産極太アスパラガスのグリエ 温泉卵とグリーンマスタードソース [温] アレルギー 卵	1,850
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 [温] アレルギー 小麦・乳	2,200
Velouté of White Asparagus ホワイトアスパラガスの温製スープ [温] アレルギー 豚・乳	950
Baguette (2 pieces) バケット 2個 アレルギー 小麦	350
Cesar Salad with Chami Pork Bacon & Romaine Lettuce 茶美豚ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ [冷] アレルギー 乳・小麦・豚・卵・大豆・鶏	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 豚	1,380
Smoked Duck and Pink Grapefruit Salad 燻製鴨のピンクグレープフルーツサラダ [冷]	1,400
Cove Original Garden Salad コーブオリジナル菜園サラダ [冷] アレルギー 小麦・卵・乳	1,210



※表示価格は全て税込です。



beef

recommendation

Grilled Argentine Ribeye Steak

世界で1番牛肉の消費量が多いアルゼンチン。みずみずしくてジューシーなアルゼンチンビーフ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。力強い赤身の旨味と上質な脂の甘みが織りなすバランスの良さが特徴です。香ばしく焼き上げた肉はジューシーで、噛むほどに豊かな風味をご堪能いただけます。

Grilled Argentine Ribeye Steak

🕒 アルゼンチンビーフ リブローズグリル ※2名様で600gより承ります

※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



8,800

Argentine Beef Loin 130g

アルゼンチンビーフ ロース 130g

2,650

Argentine Beef Filet 130g

アルゼンチンビーフ フィレ 130g

2,950

Argentine Beef Tongue 130g

アルゼンチンビーフ 牛タン 130g

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

550

アレルギー | 小麦・卵



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
アレルギー | 乳・大豆

1,980

Okayama Highland Chicken Thigh Cacciatore, Served with Seasonal Fried Vegetables
岡山高原地鶏もも肉のカチャトーラ 揚げ野菜添え

2,300

fish

🕒 Acqua Pazza
アクアパッツァ
アレルギー | 貝出汁

2,500

🕒 Grilled Canadian Lobster
カナダ産オマール海老のグリル
アレルギー | 海老

3,850

pasta

Chilled Capellini with Sweet Shrimp and Fruit Tomatoes
甘エビとフルーツマトのカッペリーニ
アレルギー | 小麦・卵・海老

1,380

Angel Shrimp Genovese 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
アレルギー | 小麦・卵・乳・海老

1,890

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
アレルギー | 小麦・卵・乳

1,680

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
アレルギー | 小麦・卵・乳

3,850

rice

🕒 Seafood Paella
海の恵みのパエリア〜カラスミをのせて〜
アレルギー | 海老

3,500

🕒 Black Truffle Risotto
黒トリュフのリゾット
アレルギー | 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。

desert

Gateau Chocolat ガトーショコラ アレルギー 小麦・卵・乳	780
Traditional Sicilian Cassata カッサータ アレルギー 乳	500
Basque Burnt Cheesecake バスクチーズケーキ アレルギー 卵・乳	520
Seasonal Fruit Terrine 季節のフルーツテリーヌ アレルギー キウイ・桃・ゼラチン	450
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 アレルギー 乳・卵・リンゴ	550
Peach Melba ピーチメルバ アレルギー 桃・ゼラチン	800

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

