Summer Menu a la carte 2025

▷ Appetiser

Sautéed Lobster and Hokkaido Scallop in Bisque Sauce　$54
ロブスターと北海道帆立のビスクソース

▷ Pasta

Spaghettini Aglio e Olio with Hanasaki Crab and Bottarga　$46
スパゲッティ　北海道産花咲ガニのペペロンチーノ

Spaghettini Aglio e Olio with Scampi and Vegetables　$42
スパゲッティ　スカンピと野菜のペペロンチーノ

▷ Main

Kagoshima Sea Bream and Scampi, Mediterranean Style　$50
鹿児島産 真鯛とスカンピの地中海風

Grilled Lamb Rump with Caper Sauce　$46
仔羊ランプ肉のステーキ ケッパーのソース

▷ Dessert

ShIzuoka Melon Panna cotta　$22
静岡産メロンのパンナコッタ

Prevailing GST of 9 % and service charge of 10% will be added to your bill

Summer Seasonal Menu

Summer Omakase 4 Course

-Appetizer, Pasta , Main, Dessert-

$148++/per person

Omi Wagyu Carpaccio, Kampachi with Caviar, Japanese Corn Mousse with Sea Urchin
近江和牛カルパッチョ　カンパチとキャビア　トウモロコシと雲丹

Spaghettini Aglio e Olio with Hanasaki Crab and Bottarga
北海道花咲蟹のペペロンチーノ　カラスミ添え

Roasted Lamb Rump with Foie Gras, Caper Sauce
仔羊ランプ肉とフォアグラのロースト　ケッパーのソース

Shizuoka Melon Panna cotta
静岡産メロンのパンナコッタ

※Main course upgrade: +$20 for A5 Wagyu Steak and Braised Beef Cheek in Red Wine

Summer Omakase 5 Course

-Appetizer, Hot appetizer, Pasta , Main, Dessert-

$178++/per person

Omi Wagyu Carpaccio, Kampachi with Caviar, Japanese Corn Mousse with Sea Urchin
近江和牛カルパッチョ　カンパチとキャビア　トウモロコシと雲丹

Kagoshima Sea Bream and Scampi, Mediterranean Style
鹿児島産　真鯛とスカンピの地中海風

Spaghettini Aglio e Olio with Hanasaki Crab and Bottarga
北海道花咲蟹のペペロンチーノ　カラスミ添え

Roasted Lamb Rump with Foie Gras, Caper Sauce
仔羊ランプ肉とフォアグラのロースト　ケッパーのソース

Shizuoka Melon Panna cotta
静岡産メロンのパンナコッタ

※Main course upgrade: +$20 for A5 Wagyu Steak and Braised Beef Cheek in Red Wine