

DINNER MENU

APPETIZER

Broil Shimonoseki Grunt Carpaccio with Lemon Vinaigrette 1800 下関 炙りイサキとフルーツマトのカルパッチョ	
Champignon Salad 1500 シャンピニオンサラダ	
★ "FARM KEI" Salina Emerald and Herb Salad 1600 FARM KEI サリーナエメラルドとハーブのサラダ	
Today's Chef's Salad 1400 本日のシェフサラダ	
★ "FARM KEI" Caprese with Colorful Tomatoes and Burrata Cheese 1800 FARM KEI カラフルトマトとブルータチーズのカプレーゼ	
Marinated Seafood 1400 海の幸マリネ	
★ Grilled Spear Squid with Chipotle Sauce 1600 ヤリイカのグリル チポトレソース	
★ Mussels Steamed in White Wine 1700 ムール貝の白ワイン蒸し	
"Morita Farm" Flower Zucchini Fritters 900 森田農園 花ズッキーニのフリット	

Quick

Truffle and Cheese Flavored French Fries 950 トリュフ&チーズフライドポテト	
Assorted Prosciutto 1100 生ハムの盛り合わせ	

MAIN

★ Grilled Pork "KEIJU MOCHI BUTA" 400g 3000 骨つき慶寿もち豚のグリル 400g	
Grilled "WAGYU" Beef Thigh with Arugula and Lemon 100g 3800 200g 7000 黒毛和牛ミスジのグリル ルッコラとレモン	
Sauted "WAGYU" Beef Fillet with Black Garlic and Red Wine Sauce 100g 4700 200g 8300 黒毛和牛フィレ肉のグリル 黒ニンニクと赤ワインのソース	
★ Kyoto Nanatani Duck Loin and Seri with Salumis Sauce 4000 京都 七谷鴨ロースと福田農園王様しいたけ サルミソース	

SIDE DISH

Mashpotato +400 マッシュポテト	Potato with Skin +400 皮付きポテト
Grilled Vegetable +500 グリル野菜	

FARM KEI

滋賀県日野町のミネラルを含んだ地下水を使って沢山の種類の個性豊富なミニトマトを栽培



京都 七谷鴨

京都府亀岡市 七谷川の畔で飼育 自然豊かな場所でストレスなく育てられた鴨は滋味深く 身の柔らかさは抜群



王様しいたけ

しいたけ本来の生態に合った自然の森に近い環境で栽培 うまみが凝縮されているながら、大きく肉厚で風味豊かなのが最大の特徴



PASTA

★ Pescatore Rosso Linguine 2500 ペスカトーレ ロッソ リングイネ	
"Hakata Mentaiko" and Shiso Spaghettini 1800 博多明太子と大葉のスパゲッティーニ	
Genovese Linguine 1800 ジェノベーゼ リングイネ	
★ Sardine and Zucchini Ragout Sauce Spaghettini 1900 鯖とズッキーニのラグーソース スパゲッティーニ	
Scamorza Cheese and Salsiccia Arrabbiata Fusilli 1700 自家製サルシッチャとスカモルツァチーズのアラビアータ フジッリ	
Cheese Risotto 1800 パルミジャーノ レッジャーノ チーズリゾット	
Lasagna 1700 ラザニアのオープン焼き	

DESSERT

Basque Cheese Cake 800 バスクチーズケーキ	
★ Shizuoka Melon Pavlova 800 静岡県産メロンのパブロバ	
Pistachio Semifreddo 800 ピスタチオのセミフレッド	
Miyazaki Mango Jersey Milk Ice Cream 800 宮崎マンゴー ジャージーミルクアイス	
★ Amazon Cacao Cream Puffs 800 アマゾンカカオのシュークリーム	
Today's Sherbet 500 本日のシャーベット	

アラカルトご注文のお客様は+300円でコーヒー・紅茶をお楽しみいただけます

★は数量限定のおすすめの品です

If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff. All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill.

*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。表示価格は既に10%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。