

DINNER MENU

APPETIZER

- ★ **Sea Bream Carpaccio with Green Pepper and Lemon Vinegret** 1900
高知 海援鯛のカルパッチョ 青唐辛子とレモンヴィネグレット
- "Noheji Turnip" and Seasonal Vegetables Bagna Freida** 1800
野辺地小蕪と旬野菜のバーニャフレダ
- Caesar Salad** 1700
シーザーサラダ
- Assorted Prosciutto Plate** 1100
生ハムの盛り合わせ
- "TOSA REIHOKU" Caprese with Tomatoes and Burrata** 1600
土佐れいほくとトマトとブルータチーズトマト カプレーゼ
- ★ **Beef Round Carpaccio with Gremolata ad Parmigiano** 1600
四万十麦酒牛もも肉のカルパッチョ グレモラータとパルミジャーノレッジャーノ
- ★ **Oven-baked Trippa and Tomato** 1700
トリッパトマト煮込みのオープン焼き
- Frit of Cutlass fish Peperonata Calabrese Style** 1600
太刀魚のフリット カラブリア風ペペロナータ
- ★ **Oven-baked Shiitake Mushrooms and Salsiccia** 1650
王様椎茸とサルシッチャのオープン焼き
- Truffle and Cheese Flavored French Fries** 950
トリュフ&チーズフライドポテト

MAIN

- ★ **Grilled Pork "KEIJU MOCHI BUTA" 400g** 3000
骨つき慶寿もち豚のグリル 400g
- Grilled "WAGYU Beef Misuji" 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
- Grilled "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
- ★ **Sauteed "AMAKUSA DAIYOU" Chicken with Lemon Butter Sauce** 3700
熊本 天草大王のソテー レモンバターソース

SIDE DISH

- Mashed Potato +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

PASTA

- ★ **"Aomori Scallops" Aglio olio Spaghetini** 1900
青森県産帆立のアーリオオーリオ スパゲッティニ
- "Hakata Mentaiko" and Shiso Spaghetini** 1800
博多明太子と大葉のスパゲッティニ
- ★ **Saury and Mushroom Tomato Sause Spaghetini** 1700
秋刀魚と茸のトマトソース スパゲッティニ
- 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
- Parmigiano Cheese Risotto** 1700
パルミジャーノ レッジャーノ チーズリゾット

DESSERT

- Basque Cheese Cake** 900
バスクチーズケーキ
- ★ **Kumamoto Chestnut Mont Blanc** 900
熊本県産和栗のモンブラン
- Cassata Siciliana** 800
カッサータシチリアーナ
- ★ **Kyoho Grape Coupe** 800
巨峰のクーブ
- 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

cotton.
THE DINING AT W.T.S.

野辺地 子蕪

青森県野辺地町を中心に栽培されている子蕪
葉から根まで食べられ 甘く柔らかな食感が特徴



天草大王

熊本県 幻の地鶏言われる「天草大王」臭みが少なく
絶妙な歯応えとジューシーさとコクが最大の特徴



If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff. All prices include 10% tax.

*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。

A 10% service charge will be added to the listed price.

表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。