

Today's Recommended

季節の食材を使った  
その日のオススメ料理を  
ご用意しております。

DINNER COURSE

7000

APPETIZER

Burrata cheese, Tomato and Kyoho Caprese  
ブラータチーズとトマト・巨峰のカプレーゼ

BREAD

Baguette with Whip Butter  
バケット&ホイップバター

HOT DISH

Foie Gras and Beef Mini Burger  
フォアグラとビーフパティのミニバーガー

SALAD

Organic Vegetables Salad with Smoked Seafoods  
燻製シーフードの有機サラダ

MAIN DISH

Srf Black Grade Beef with Gravy Sauce  
アメリカンビーフ"極黒牛"の薪火ステーキ

DESSERT

Melon, Coconuts and Perilla Granité  
メロンとココナッツ大葉のグラニテ

AFTER MEAL DRINK

Coffee or Tea  
食後のコーヒー または 紅茶

STARTER

Pan con Tomato with Burrata Cheese ..... 1500  
ブラータチーズのパン・コン・トマト

Provolone Cheese Toast ..... 1200  
プロボローネチーズトースト

Parma Prosciutto Regato ..... 70g 1800  
パルマプロシュート"レガード"

Lombardia Salami ..... 100g 1300  
ロンバルディア産ソフトサラミ

Wagyu Beef Bresaola ..... 20g 1500  
和牛ブレザオラ

SALAD

Caesar Salad ..... S 980 / L 1580  
シーザーサラダ

Mushrooms and Watercress Salad S 1400 / L 2000  
マッシュルーム・クレソンサラダ

SEAFOOD

Grilled Scallops with Curried Couscous 2500  
帆立グリル クスクスのカレー風味

Tuna Mie Cuit ..... 2600  
薪火で仕上げた本鮪のミキユイ

Shaoxing-Marinated Spot Prawn ..... 1P 700  
ポタン海老の紹興酒漬け

Shrimp Cocktail ..... 1700  
シュリンプカクテル

Cheese Omelette and Grilled Swordfish 2200  
メカジキグリルとチーズオムレツ

Crab Cake ..... 1800  
イチョウガニのクラブケーキ

BREAD

Baguette ..... 400 Water Roux Bread 500  
バケット 湯種パン

MAKIBI GRILL

薪火グリル

当店はブナの薪を使用し専用の薪窯で食材を焼き上げます  
炭火には無い"水分を含んだ炎"で焼くのでジューシーかつ

薪の香りで香ばしくスモーキーな仕上がりに

We cook our ingredients using beech firewood  
in our own wood-fired kiln.

The ingredients will be cooked on a "flame with moisture" and  
will become juicy, fragrant and smoky with the...



Japanese Kuroge Wagyu ..... 200g 6800  
黒毛和牛A4ランク



Srf Black Grade Beef ..... 200g 5700  
アメリカンビーフ"極黒牛"



Australia Lamb ..... 300g 4000  
オーストラリア産骨付仔羊



Roasted Beef ..... 250g 6300  
ローストビーフ  
300g 7200  
400g 9300



Matsusaka Pork ..... 350g 3600  
骨付き松坂ポーク



Lobster ..... 1P 5800  
ロブスター

SIDE DISH

Sauteed Mushrooms ..... 900  
マッシュルームソテー

Broccoli with Anchovy ..... 800  
アンチョビブロッコリー

Macaroni Cheese ..... 900  
マカロニチーズ

Creamed Spinach ..... 800  
ほうれん草のクリーム煮

Specialty!!

Fried Chicken & Potatoes S 1200 / L 1600  
フライドチキン&フレンチフライ  
[PLANE プレーンまたはHOT ホット]  
手羽中を丁寧にマリネし、乾燥熟成させる事で皮はパリッと  
身はジューシー! NEW LIGHT自慢の一品

PASTA/RICE

Tomato Sauce Spaghetti with Cheese S 2000  
トマトとチーズスパゲッティー L 2600

Beef Ragu Spaghetoini ..... S 2100  
牛肉のラグー スパゲッティーニ L 2700

Carbonara Spaghetoini ..... S 2100  
カルボナーラ スパゲッティーニ L 2700

Shrimp and Basil Spaghetti ..... S 2200  
海老とバジリコスパゲッティーニ L 2800

Specialty!! Sea Urchin & ..... 1200  
Roasted Beef Rice Bowl  
生ウニローストビーフ丼

CHEESE

Today's cheese plate ..... S 1200  
"チーズ熟成士"が仕上げたチーズ盛り合わせ L 1800

DESSERT

Annou Potato Basque Cheesecake ..... 900  
安納芋のバスクチーズケーキ

Napoleon Cherry Pie ..... 1200  
ナポレオンチェリーパイ

Steam Custard Pudding ..... 850  
玉艶卵のプリン

Chocolate Mousse Tart ..... 930  
ショコラムースタルト

Japanese Chestnut & Cassis Parfait ..... 1780  
和栗とカシスのモンブランパフェ

Matcha & Azuki Shaved Ice ..... 1680  
かき氷抹茶とあずき in ほうじ茶アイス

Salty Caramel Shaved Ice ..... 1580  
かき氷 塩キャラメル in バニラアイス

Churro with Hot Chocolate and ..... 980  
Vanilla Ice Cream  
チュロス ホットチョコレートとバニラアイス