

北海道ミルクロール	11.00ドル	スバゲッティ AOP	26.00ドル
黒ニンニクバター		ニンニク、オリーブオイル、有馬山椒	
オニオンディップ	15.00ドル	カニのカベリーニ	37.00ドル
玉ねぎの5種盛り、温かいエビチップス追加：レジスオパチョウザメキャビア追加 +20		ダンジネスクラブ、レモンコンフィ、カニ味噌、パン粉	
Nairagi Crudo	19.00ドル	マボロネーゼニョッキ	32.00ドル
木曜日 カラブリア産唐辛子のクリスプ、カステルヴェトラノ産オリーブ、ミント		牛類肉のラグー、豆板醤、ホイップ豆腐	
ホタテのカルパッチョ	23.00ドル	マファルディーネ・ペスト	28.00ドル
ホタテ貝、ブラウンバター、ピスタチオ、オレンジ		モリンガペスト、インゲン豆、ミニトマト	
グリーンサラダ	19.00ドル	カンパチのグリル	38.00ドル
バターレタス、ホワイトエンダイブ、ヒカマ、シェリーピネグレット、バルミジャーノレッジャーノ		ヴァドゥヴァン、ブルーブラン、ディル	
フォアグラのトルション	34.00ドル	チャーシュー	40.00ドル
キャラメルオニオン、ヴィーノコット、オリーブオイルトースト添え		燻製黒豚リブチョップ、赤ワイン漬け梅添え	
揚げ物盛り合わせ	21.00ドル	和州牛ガーリックステーキ	73.00ドル
旬の野菜、コブミカンのライムアイオリ		胡椒をまぶしたニューヨークストリップステーキ、うま味ソース添え	
サン・ダニエレハム	26.00ドル	きのこ丼	29.00ドル
ベトナム産胡麻ドーナツ、ジャルディニエラピクルス		ななつぼし白米&ヴェーネレ黒米、コリアンダーペスト、松の実、ペコリーノロマーノ	
ダンミエンベトナム-アルティジャーナ	30.00ドル	トラン夫人のティラミス	9.00ドル
ヤット・トン・チャウ風卵麺、ラプシュオン (唐辛子)、ペコリーノ・ロマーノチーズ、ピクルス唐辛子		アマロ・ニーノ、マスカルポーネ、エスプレッソ	
		五香粉キャロットケーキ	14.00ドル
		クリームチーズフロスティング、ジンジャーゼラート	