

GENTLE

Dining & Sushi Bar

DINNER MENU

- TAPAS -

Fried Potatoes with Truffles ポテトフライ トリュフ&ソルト	¥600
G Japanese Black Pork Rillette 鹿児島黒豚のリエット	¥700
Boiled Octopus, Galician Style イイダコのポイル ピリ辛ガリシア風	¥850
Ajillo Shrimp and Mushroom アヒージョ シュリンプ マッシュルーム	¥900
G Pill-Pill Mushrooms and Shellfish with Spicy Herbs キノコと貝のピルピル スパイシーハーブ	¥1,000
Italian Olives イタリア産オリーブ	¥300
Bread (Baguette) バゲット	¥350
Burrata Cheese ブッラータチーズ	¥700

- APPETIZER / MEZZE -

G Hummus with Baguette Bread ひよこ豆のディップ バゲット付	¥1,100
Steamed Clams and Mussels アサリとムール貝の白ワイン蒸し	¥1,800
Fried Squid and Zucchini with Lemon Aioli Sauce イカとズッキーニのフリット レモン アイオリソース	¥1,700
Fruit Tomato Caprese with Italian Burrata Cheese イタリア産ブッラータチーズ カプレーゼ	¥1,800
G Pan-Sauteed Greek Cheese with Agave Syrup and Oregano ギリシャチーズのソテー アガベシロップ 蜜柑 オレガノ	¥1,800
G Sardines Beccafico イワシのベッカフィーコ (香草パン粉焼き)	¥1,600

- SALADS -

Shrimp and Octopus Couscous Salad エビとタコのクスクスサラダ	¥1,500
Smoked Salmon and Feta Cheese Salad スモークサーモンとフェタチーズのサラダ	¥1,700

- MAIN DISH -

SEA FOOD

Grilled Swordfish Steak with Roasted Tomatoes メカジキのグリル ローストトマト	¥1,800
Acqua Pazza with Mussels 鮮魚とムール貝のアクアパッツァ	¥2,800
G Smoked Rare Tuna Steak 燻製マグロのレアステーキ	¥2,800
G Sautéed Lobster with Oriental Orange Sauce ジャンボシュリンプのソテー オリエンタルオレンジソース	¥3,200

MEATS

Lamb or Chicken Skewers with Spicy ラム肉(or 鶏モモ肉)のスパイシー串焼き	¥1,800
Stewed Beef with Tomatoes Greek Style 牛肉と野菜のギリシャ風トマト煮込み	¥2,300
Sautéed Chicken with Quattro Formaggi Sauce 国産地鶏のソテー クアトロフォルマッジソース	¥2,300
Grilled Japanese Black Beef 国産黒毛和牛のグリル トマト ルッコラ パルメザンチーズ	¥3,200
G Black Pork Porchetta, Wrapped Rosemary Pie 鹿児島黒豚 ローズマリーパイ包み焼き	¥2,800

- HAM / CHEESE -

Assortment of Ham 生ハムの盛り合せ (下記よりお選び下さい)	3 Kinds / ¥1,800
*Iberico Chorizo, Prosciutto, Pancetta イベリコ豚のチョリソ、パルマ産プロシュート、パンチェッタ	2 Kinds / ¥1,200
Assortment of Cheese チーズの盛り合せ (下記よりお選び下さい)	3 Kinds / ¥1,600
*Gorgonzola, Parmigiano, Mimolette ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、ミモレット	2 Kinds / ¥1,200

- COCA SPANISH PIZZA -

	*cocaの追加は 1 pieceより承ります
Green Asparagus and Fried Egg グリーンアスパラガスと目玉焼き	¥1,400
Quattro Formaggi クアトロフォルマッジ	¥1,700
G Ham and Dry Tomato ハムとドライトマト	¥1,500

- PASTA / RISOTTO -

G Spaghetti Lemon Ricotta Cheese with Zucchini レモンリコッタチーズ スパゲッティ ローストズッキーニ	¥1,800
G Risotte alla Pillota 豚肩肉のピロタ風リゾット	¥1,800
Penne Quattro Formaggi クアトロフォルマッジ ペンネ	¥2,100
Hot Arrabiata アラビアータ 辛	¥1,700

- ADDITIONAL SUSHI -

Beef Nigiri Sushi 牛の炙り 握り	1 piece / ¥650
Edomae Eel Nigiri Sushi 江戸前煮穴子 握り	1 piece / ¥600
G Shrimp Tempura Roll Sushi エビ天ロール	¥650
Mini Chirashi-sushi 海鮮ちらし ミニサイズ	¥850

You can also order Sushi from the Sushi area in B1F.
*B1F 鮨処から、旬の江戸前握り鮨のオーダーが可能です。スタッフまで

All Price are subject to 10% service charge, and consumption tax.
上記の金額に別途 サービス料10%と消費税を加算させていただきます

The menu can be accessed online through the QR code.
メニューはQRコードでもご覧いただけます



GENTLE
Dining & Sushi Bar
SIGNATURE COURSE

¥6,500 / PER PERSON

2名様より承ります。シェアスタイルでのご提供になります。
お一人様+¥500でセパレートコースのご用意も可能です。

-APPETIZER & PASTA-

Smoked Salmon with Feta Cheese Salad	スモークサーモンとフェタチーズのサラダ
Sardine Beccafico	イワシの香草パン粉焼き ベッカフィーコ
Today's Tapas	本日のタパス
Bread	バゲット
Sauteed Greek cheese with AgaveSyrup and Oregano	ギリシャチーズのソテー アガベシロップ 蜜柑 オレガノ
Today's Pasta	本日のパスタ

-MAIN DISH-

下記より1品お選びください

Grilled Swordfish Steak with Roasted Tomatoes	メカジキのグリル ローストトマト
Sauteed Lobster with Oriental Sauce	ジャンボシュリンプのソテー オリエンタルソース
Acqua Pazza with Mussels	鮮魚とムール貝のアクアパッツァ
Japanese Chicken with Quattro Formaggi Sauce	国産地鶏のソテー クアトロフォルマッジ
Grilled Japanese Black Beef	国産黒毛和牛のグリル
Roasted Iberico Pork	イベリコ豚のロースト

- DESSERT -

デザートメニューよりお選びください

¥4,800 / PER PERSON

2名様より承ります。シェアスタイルでのご提供になります。

-APPETIZER & PASTA-

Hummus	ひよこ豆のディップ"フムス"
Shrimp and Octopus Salad	エビとタコのクスクスサラダ
Ajillo Shrimp	シュリンプ アヒージョ
Today's Tapas	本日のタパス
Bread	バゲット
Today's Pasta	本日のパスタ

-MAIN DISH-

下記より1品お選びください

Grilled Swordfish Steak with Roasted Tomatoes	メカジキのグリル ローストトマト
Stewed Beef with Tomatoes Greek Style	牛肉と野菜のギリシャ風トマト煮込み
Lamb or Chicken Skewers with Spicy	ラム肉(or 鶏モモ肉)のスパイシー串焼き

- DESSERT -

デザートメニューよりお選びください

All Price are subject to 10% service charge, and consumption tax.
上記の金額に別途 サービス料10% と 消費税を加算させていただきます。