

# SEASONS

## Signature Course

¥7,480 -

### Starter

ほうじ茶の香りに包んだ枝豆のファラフェル

### First Appetizer

パエリアになりたい  
烏賊 海老 沢ガニ 小柱 パプリカソース

### Second Appetizer

少し焦がした夏のヤングコーンとプロシュート  
サマートリュフ コーンスプラウト 比内地鶏の卵

### Pasta

静岡産シラスの冷製フェデリーニ  
フルールトマト 本わさび

### Main Dish ※下記より1品お選びください

太刀魚のミディアムレア  
浅利スープ 雲丹 セミドライトマト 枝豆 オクラ

博多地鶏のグリル ディアボラ  
ローズマリー ニンニク 朝天唐辛子

岩手県産岩中豚肩ロースのグリル  
瀬戸内レモン クレイジーピー カリフラワーピューレ

北海道産富良野和牛のタリアータ (+ ¥1,210 )  
苦みの強いラディッキオプレコーチェ エジプト古代塩

### Dessert & Cafe

デザートメニューよりお選びください

+ ¥550にてクレープシュゼットへ変更可能  
2名様より承ります。

# Tapas / Appetizer

Falafel Roasted Green Tea Flavor ほうじ茶の香りに包んだ枝豆のファラフェル	¥ 550
<b>G</b> This is Asparagus 最大限に香りを引き出したアスパラガス エジプト古代塩	¥ 1,265
Carpaccio Barley salad and mango vinaigrette ヒラメのカルパッチョ 大麦 マンゴーヴィネグレット	¥ 1,540
Grilled Baby-Corn 少し焦がした夏のヤングコーン プロシュート コーンスプラウト 比内地鶏の卵	¥ 1,210
<b>G</b> Sauteed Scallops Mushroom Sauce マッシュルームソースに浮かぶ ホタテのソテー 金木犀の香り	¥ 1,430
Eggplant Millefeuille Greek Musakka 丸茄子のミルフィーユ ムサカ ラムラグー トマト パクチー	¥ 1,320
Waiting to Become Paella パエリアになりたい 烏賊 海老 沢ガニ 小柱 パプリカソース	¥ 1,430
Gazpacho Snow Style ガスパチョ 雪仕立て	¥ 1,210
<b>G</b> Caprese Tomato espuma 食感の違う3種のトマト カプレーゼ フルーツトマト青トマトのエスプーマ	¥ 1,650
Grilled Vegetables and soft boiled Octopus with Arrabiat 夏野菜のグリルとタコの柔らか煮 ハリッサを使ったアラビアータソース	¥ 1,650

## PASTA & RISOTTO

- Spaghetti Ricotta cheese and Lemon with Zucchini ¥1,870  
リコッタチーズとレモンのパスタ ローストズッキーニ
- G** Risotto Sweetfish with Dashi-soup ¥1,980  
鮎の焼きリゾット  
枝豆 ワイルドルッコラ 鮎出汁 (数量限定)
- Spaghetti all'arrabbiata with Octopus ¥1,980  
タコと少し辛めのアラビアータ

## MAIN DISH

- Sauteed Sea Bream with Asari Clam Soup ¥2,365  
太刀魚のミディアムレア  
浅利スープ 雲丹 セミドライトマト 枝豆 オクラ
- G** Roasted Iwate Pork ¥2,365  
岩手県産岩中豚肩ロースのグリル  
瀬戸内レモン クレイジーピー カリフラワーピューレ
- Lamb chop with Carrot Souffle ¥2,915  
骨付き仔羊のチョップ キャロットスフレ
- Grilled Hakata Chicken Spicy Diavola Style ¥2,475  
博多地鶏のグリル ディアボラ  
ローズマリー ニンニク 朝天唐辛子
- G** Tagliata of Japanese A5 Beef ¥3,575  
北海道産富良野和牛のタリアータ  
苦みの強いルッコラ エジプト古代塩

## ADDITIONAL SUSHI

- Beef Nigiri Sushi 1 piece / ¥715  
牛の炙り 握り
- G** Shrimp Tempura Roll Sushi ¥715  
エビ天ロール
- Assorted Maguro Nigiri Sushi ¥2,310  
本マグロ3種の握り食べ比べ (赤身 中トロ 漬け)

You can also order Sushi from the Sushi area in B1F.

\*B1 鮨処から、旬の江戸前握り鮨のオーダーが可能です。  
お気軽にスタッフまでご質問ください