

## Starters

Shrimp and avocado dip Tortilla chips シュリンプとアボカドのディップ トルティーヤチップス	780
Daisen chicken liver paste the Marsala wine flavor melba toast 大山どりレバーパテ マルサラワイン風味 メルバトースト	850
Palma Prosciutto + Today's fruits パルマ産プロシュート + 本日フルーツ添え 700	900

## Oysters

Today's fresh oysters 本日のフレッシュオイスター	Market price
Today's baked oysters 本日のバイクド オイスター	1600

## Appetizers

Onion gratin Soup オニオングラタンスープ	1200
Jumbo shrimp cocktail horseradish sauce ジャンボシュリンプカクテル ホースラディッシュソース	1p/800 4p/2500
Buffalo chicken wings blue cheese dip バッファローチキンウィング ブルーチーズディップ	4p/980 6p/1350
Steamed duck breast meat marinated in bourbon ricotta orange jelly バーボンに漬け込んだ鴨胸肉サラダ仕立て リコッタ オレンジジュレ	1600
Japanese beef tartar steak roasted with firewood okra egg yolk korean seaweed 薪火で炙った和牛タルタルステーキ オクラ 卵黄 韓国のり	1600
Scallops and almonds crispy fried corn puree 活帆立貝柱とアーモンドのクリスピーフライ トウモロコシピューレ	1800

## Vegetables

Mixed Reefs Salad ミックスリーフサラダ	800
Caesar salad with "Bimi" lettuce シーザーサラダ	Small/950 • Regular/1400
Fruit tomatos Pickles yuzu sorbet coconut oil フルーツトマトのピクルス 柚子ソルベ ココナッツオイル	900
Baked fruit tomato salt malt tofu フルーツトマトの鉄板焼き 塩麹豆腐	1000
Deep fried organic vegetables charcoal powder coating of leek with pecorino 有機野菜のチャコールペーニェ ペコリーノ	1400
Organic vegetables chop salad buttermilk ranch dressing 有機野菜のチョップサラダ バターミルクランチドレッシング	1600

※表示価格に、消費税8%を加算致します。

## Surf

Today's fish and scallop teppanyaki with grilled vegetables risoni herbs fragrant g  
本日鮮魚と活帆立貝柱の鉄板焼き 焼きリゾーニ ハーブ香る緑茶 1900

Charcoal-grilled tailfish saffron cream sauce  
甘鯛の炭火うろこ焼き サフランクリームソース 2500

Grilled Canadian lobster  
カナダ産 活ロブスターの鉄板焼き 450g up 4200~

## Turf

After aging at low temperature, bring out umami and softness we bake fragrantly with wood burning

~低温熟成させてから、旨味と柔らかさを引き出したお肉を薪火で燻しながら、香ばしく焼き上げます~

Tottori Prefecture domestic cattle T- Bone  
鳥取県産 国産牛 T-ボーン 900g/12800

Tottori Prefecture domestic cattle L- Bone  
鳥取県産 国産牛 L-ボーン 800g/11800

Japanese beef sirloin  
黒毛和牛 サーロイン 100g/2800 300g/7800

Made in US black Angus beef USDA prime tenderloin  
ブラックアンガス牛 USDAプライム テンダーロイン 150g/3800 300g/7200

Made in US black Angus beef USDA prime ribiye roll  
ブラックアンガス牛 USDAプライム リブアイロール 200g/3600 400g/6500

Made in US Black Angus beef USDA prime NY strip loin  
ブラックアンガス牛 USDAプライム NYストリップロイン 150g/2700 300g/4800

Made in NZ WAKANUI Spring lamb rack Haifsize Fullruck  
NZ産ワカヌイ スプリングラムラック チミチュリソース 2800 4800

Paiyar Chicken breast meat with vinedloo paste  
チキンパイヤール 大山どり胸肉グリル ビンダルウペースト 200g/1980

Roasted pork loin meat BBQ sauce pineapple rosemary  
総州三元豚白王ロース BBQソース パイナップル ローズマリー 250g/2800

## Sides

French fries Mashed potatoes  
フレンチフライ 700 マッシュポテト 800

Sautéed Tsurumurasaki with anchovy butter  
つるむらさきのソテー アンチョビバター 900

Sautéed shiitake mushrooms "shiitake brothers" in Gifu Prefecture  
しいたけブラザーズが育てた原木栽培椎茸のソテー 1200

Grilled organic vegetables from contract farmhouses  
契約農家から届いた有機野菜のグリル 1200

※表示価格に、消費税8%を加算致します。

## Smoke plates

桜、林檎、ピートを使った自家製燻製になります。

Monterey jack モンテレージャック	Scallop adductor muscles ホタテ貝柱	Atlantic Salmon アトランティックサーモン	
Bacon ベーコン	Duck sirloin 合鴨ロース	Mino boar 清流ぼたん	1p/ 700 3p/1600 6p/2800

## Hamburgers

BLT hamburger smoked bacon lettuce tomato lean beef and wagyu beef patty  
BLTハンバーガー 燻製ベーコン レタス トマト 赤身と和牛のパティ 1500

Fried fishburger Japanese style  
フライドフィッシュバーガー和風仕立て 1200

Toppings トッピング

Avocado アボカド	100	Wasabi cream cheese 山葵クリームチーズ	200	Fried egg 目玉焼き	200
-----------------	-----	----------------------------------	-----	-------------------	-----

## Pasta

Spaghetti Peperoncino smoked Swordfish Rocket  
イカ墨のスパゲッティ ペペロンチーノ 燻製メカジキ ルッコラ 1600

Arabiata chorizo eggplant tomato sauce  
ヴェスビオ アラビアータ チョリソ 茄子 トマトソース 1800

Gnocchi gorgonzola cheese cream sauce  
きたあかりのニョッキ 濃厚ゴルゴンゾーラチーズ クリームソース 1800

Fettucine of whole wheat flour meat sauce of black hair Japanese Cattle  
全粒粉の手打ちフェットゥチーネ 黒毛和牛のボロネーゼ 1800

Linguine "Pescatora" tomato cream sauce of Lobster ※for 2~3 persons  
リングイネ オマール海老のトマトクリームソース ※2-3人前になります 4800

## Rice

Garlic rice  
ガーリックライス 1200

Japanese beef of sushi soysauce jelly 4p  
黒毛和牛の握り たまり醤油ジュレ 4貫 1900

Spider roll soft shell frit chili sauce  
スパイダーロール ソフトシェルフリット チリソース 1900

Risotto of grana padano cheese and black truffles  
グラナパダーノチーズとブラックトリュフのリゾット 3600

※ It will take time since it is made from raw rice

※ 生米からお作りいたしますのでお時間が掛かります

Our rice are Koshihikari from Uonuma, and Carnaroli from Italy are used  
(当店のお米は魚沼産コシヒカリとItaly産カルナローリ米を使用しております)



BLACK  
TERRACE