

Appetizer

<i>Homemade Smoked Tasmania Salmon</i> 自家製スモークタスマニアサーモン	¥1,400
<i>Medium Fatty Tuna Tartar with Caviar</i> 本マグロ中トロのタルタル キャビア添え	¥1,600
<i>Wagyu Sirloin Grilled Rare and Rocket Salad, served with Parmesan Lemon Dressing</i> レアに焼き上げた和牛サーロインと ルッコラのサラダ仕立て、パルメザン レモンドレッシング	¥1,500
<i>Lobster and Asparagus Mayonnaise Stir Fry</i> オマール海老とアスパラガスのマヨネーズ炒め	¥1,700
<i>Spanish Iberico Chorizo, Cuttlefish and Angel Prawn Ajillo</i> スペイン産イベリコチョリソと小イカ、天使の海老のアヒージョ	¥1,500
<i>Teriyaki Foie Gras and Japanese Style Risotto</i> フランス産フォアグラの和風リゾット 白髪葱添え	¥1,700
<i>Scallop Poêlé with sautéed Mushrooms, served with Porcini and Mushroom Velouté</i> 帆立貝のポアレとセップ茸とスーパージャンボマッシュルームのブルーテ	¥1,400
<i>Jamon Iberico 35g per person</i> ハモンイベリコ ベジョータ 1人前 35g	¥920

Main

<i>Sole Meuniere</i> ドーバー海峡の舌平目のムニエル	¥1,900
<i>Salmon Steak, served with Jasmine Rice Risotto and Oriental Sauce</i> サーモンステーキ ジャスミンライスのリゾットとオリエンタルソース	¥1,800
<i>Grilled Chicken from Bresse France, served with Creamy Black Truffle Polenta</i> フランス産ブレスの鶏肉のグリル 黒トリュフ風味のクリーミーなポレンタ添え	¥2,200
<i>Australian Lamb Baked in Herbs Salt Crust</i> オーストラリア産ラムのハーブ岩塩包み焼き	¥2,000
<i>French Teal Breast Roast served with Apple Tarte Fine</i> フランス産小鴨胸肉のロースト 林檎のタルトフィークス添え	¥2,200
<i>Iberico Plate Cheek Meat braised in Beer, Iberico Sausage and Iberico Loin grill</i> イベリコプレート(頬肉のビール煮込み、ソーセージ、ロース肉のグリル)	¥2,200
<i>Japanese Black Wagyu Skirt Steak Grill with Spaetzel and Shallot Sauce</i> 黒毛和牛はらみのグリル シュペッツレ添え エシャロットソース	¥2,200
<i>Dry Aged Tenderloin Steak, served with Shallot and Red Wine Sauce</i> ドライエイジングテンダーロインのステーキ エシャロットと赤ワインのソース	¥2,200
<i>A5 Rank Japanese Black Wagyu Filet Steak</i> Choice of Japanese Style Sauce or Western Style Sauce 黒毛和牛 A5 牛フィレ肉のステーキ	¥4,200
<i>A3 rank Japanese Black Wagyu Sirloin Steak</i> Choice of Japanese Style Sauce or Western Style Sauce 黒毛和牛 A3 サーロインのステーキ	¥2,000

Salad, Others

Organic Vegetable Bagna Cauda ¥1,800
有機野菜のバーニャカウダ

Feria Style Cobb Salad Garnished with 10 Toppings ¥1,900
10種の具材のフェリア風コブサラダ

Mega French Fried Honey Mustard Sauce, BBQ Sauce ¥900
メガフレンチフライドポテト

Fried Chicken Tender & Herb Potato Honey Mustard Sauce, BBQ Sauce ¥1,100
フライドチキンテンダー&ハーブポテト

Fermier (Farm House) Cheese ASK STAFF
フェルミエのチーズ各種

Assortments of Charcuterie ¥1,800
シャルキュトリー盛り合わせ

Creamy Corn Soup with Crabmeat and Shredded Shark Fin ¥1,600
フカヒレと蟹肉入りコーンクリームスープ

Onion Gratin Soup with Black Truffle ¥1,400
黒トリュフ入りオニオングラタンスープ

Dessert

Ice Cream or Sorbet (Choice of 2 Flavors) ¥1,200
アイスクリーム、シャーベット盛り合わせ 2種

Patissier's Special Selection of Chocolate Desserts ¥1,500
チョコレートプレート

Warm Apple Cake served with Milk Ice Cream ¥1,500
林檎の温かいケーキ 塩ミルクアイスクリーム添え

Dark Chocolate and Hazelnut Praline Cake with Vanilla Ice Cream ¥1,600
濃厚チョコレートとヘーゼルナッツのケーキ

Assortment of Three Kinds of Patissier Special Desserts ¥3,500
デザートプレート

Assortment of Fruits ¥3,000 / ¥5,000 / ¥10,000
フルーツ盛り合わせ