



STARTERS

ROASTED TOMATO GAZPACHO	¥1,500
Fruit tomato, paprika, mousse de fromage, dukkah cracker ローストトマトのガスパチョ フルーツトマト、パプリカ、フロマージュムース、デュカクラッカー	
BABY ROMAINE LETTUCE	¥1,500
White miso dressing, grated parmesan ロメインレタスのサラダ 白味噌ドレッシング、パルメザンチーズ	
RED SEA BREAM CRUDO	¥1,800
Lime, coriander, horseradish, herbs, fish sauce 真鯛のクルード ライムコリアンダー、西洋わさび、ハーブ、ナンブラー	
SEARED WAGYU BEEF	¥2,700
Soy jelly, wasabi greens, Japanese ginger, burdock chips 鹿児島産 和牛のタタキ 醤油ジュレ、わさび菜、茗荷、ごぼうチップス	
SNOW CRAB AND FROZEN MELON CEVICHE	¥2,300
Coconut vinaigrette ズワイ蟹とフローズンメロンのセビーチェ ココナッツヴィネグレット	
TODAY'S RAW OYSTER	4 Pieces ¥3,200
Sour spicy ginger reduction, fresh lemon 本日の生牡蠣 チリビネガー、フレッシュレモン	
CAVIAR	¥9,000
Sour cream, chives, cracker キャビア サワークリーム、チャイブ、クラッカー	

NOODLES & RICE

CHINESE SPICED WAGYU SHANK RAGU	¥2,600
Gigli pasta, eggplant, smoked ricotta cheese 和牛ジャンクのチャイニーズラグー ジッリパスタ、賀茂ナス、燻製リコッタチーズ	
ABALONE AND IBERIAN PORK HAM CONSOMMÉ SOUP	¥3,400
Fregula style Granular pasta, quail egg アワビとイベリコ豚生ハムのコンソメスープ 粒状パスタのフレグラ、うずらの卵	
FOIE GRAS "DAN DAN" NOODLES	¥2,800
Brown rice flour noodles, crispy pork, crushed peanuts, yuzu zest フォアグラの担々麺 玄米粉ヌードル 99麺、クリスピーポーク、ピーナッツ、柚子ゼスト	
COLD LOBSTER LAKSA SOUP	¥3,600
Rice noodles, coriander オマール海老の冷製ラクサ ライスヌードル、コリアンダー	
BLACK TRUFFLE KOSHIHIKARI RISOTTO	¥4,200
Saffron, parmesan espuma 黒トリュフとサフランのリゾット コシヒカリ、パルミジャーノエスプーマ	

MAINS

NORWEGIAN SALMON PANDAN LEAF Salmon roe, dry vermouth, see cabbage, fennel ノルウェーサーモンのパンダンリーフ包み イクラ、ドライベルモット、青のり、フェンネル	¥4,000
GRILLED HOKKAIDO SCALLOPS Cauliflower mousseline, nduja butter, Gochugaru oil 北海道産ホタテのグリエ カリフラワームース、ンドゥーヤバター、コチュカルオイル	¥4,200
500G WHOLE LOBSTER Bell pepper, pineapple fricassee, Chinese sausage, sour spicy ginger reduction オマール海老 パプリカ、パイナップル フリカッセ、チャイニーズソーセージ、フライドライス	¥9,000
SMOKED OMI DUCK BREAST Salted pork Nuo Mi Fan , whiskey hoisin sauce 近江鴨のスモーク 塩漬けポークヌオミファン、スモークウイスキーソース	¥4,300
GRILLED HANGER STEAK Salted Cambodian Kampot peppercorns, grilled pineapple, couscous relish ハンガーステーキ カンボットペッパーコーン、パイナップルグリル、クスクスリレッシュ	¥4,500
A4 WAGYU STRIPLOIN Calamansi puree, mixed herbs 鹿児島県産 和牛A4サーロイン カラマンシーピューレ、ミックスハーブ	¥7,800

PREMIUM SHARING PLATES

SEAFOOD PLATTER Raw oysters (6), Hokkaido scallop ceviche (2), poached tiger prawns (2), steamed clams (2), Galician mussels (4), hot and sour ginger sauce, lemon シーフードプラッター 生牡蠣(6)、北海道産ホタテのセヴィーチェ(2)、 有頭エビ(2)、ムール貝(4)とホンビノス貝(2)のスチーム、チリビネガー、フレッシュレモン	¥7,700
US T-BONE STEAK Singapore black pepper sauce US産T-ボーンステーキ シンガポールブラックペッパーソース	¥14,000

SIDES

HOUSEMADE BREAD	¥700
Dukkah and olive oil バイクドブレッド ナッツスパイス、オリーブ オイル	
MASHED POTATO	¥900
Coconut マッシュポテト ココナッツ	
STEAMED VEGETABLES	¥1,200
XO mayonnaise 季節野菜のスチーム XO醬マヨネーズ	

DESSERTS

LEMON TART	¥1,400
Coriander, baked Alaska, vanilla ice cream レモンタルト コリアンダー、バイクドアラスカ、バニラアイス	
GRAPEFRUIT MOUSSE	¥1,400
Apple, wasabi greens ice cream グレープフルーツムース りんご、わさび菜のアイス	
CHOCOLATE PARFAIT	¥1,600
Banana, passion fruit, ginger チョコレートパフェ バナナ、パッションフルーツ、生姜	
EXOTIC ICECREAMS & SORBET	¥1,200
Please ask your server for today's selection 本日のアイスクリームとソルベの3種盛り合わせ *スタッフへお問い合わせください	

COFFEE

AMERICANO アメリカーノ	¥700
LATTE ラテ	¥800
CAPPUCCINO カプチーノ	¥800
ESPRESSO エスプレッソ	¥700
DOUBLE ESPRESSO ダブルエスプレッソ	¥800
MACCHIATO マッキアート	¥800
DOUBLE MACCHIATO ダブルマッキアート	¥1,000
ICED COFFEE アイスコーヒー	¥700
ICED CAFE LATTE アイスカフェラテ	¥800

TEA SELECTION

CLV TOKYO SIGNATURE BLEND CLV 東京 ブレンド	¥1,000
ENGLISH BREAKFAST イングリッシュブレックファスト	¥1,000
EARL GREY アールグレイ	¥1,000
GARDEN OF EDEN ガーデンオブエデン	¥1,000
EGYPTIAN CHAMOMILE (non caffeine) エジプシャンカモミール (ノンカフェイン)	¥1,000
FRENCH LEMON GINGER (non caffeine) フレンチレモンジンジャー (ノンカフェイン)	¥1,000
MINT GREEN ミントグリーン	¥1,000
JASMINE RESERVE ジャスミンリザーブ	¥1,000
TALIS MASALA CHAI タリーズマサラチャイ	¥1,000
ICED TEA アイスティ	¥700

INDULGENCE

TAWNY PORT, 10YEARS, GRAHAM'S トゥニー ポート 10年 グラハム	Douro, Portugal	60ml	¥1,320
TAWNY PORT, 30YEARS, GRAHAM'S トゥニー ポート 30年 グラハム	Douro, Portugal	60ml	¥2,200
CARMES DE RIEUSSEC カルム ド リューセック	Sauternes, France	60ml	¥1,300