

Beer / Highball ビール / ハイボール

- | | |
|-------------------|-----|
| 1) アサヒスーパードライ | 680 |
| 2) アサヒエクストラコールド | 780 |
| 3) アサヒゼロ【ノンアルコール】 | 400 |

【ハイボール】

- | | |
|------------------------------------|-------|
| 4) ブラックニッカハイボール | 560 |
| 5) ジェントルマンジャック ジャックダニエル プレミアムハイボール | 1,200 |
| 6) ジャックダニエルシングルバレル プレミアムハイボール | 2,100 |
| 7) ジャックダニエルシングルバレルゴールド プレミアムハイボール | 3,200 |

【ウイスキー】 (ストレート / ロック / 水割り / お湯割り)

- | | |
|-------------------------|-------|
| 8) ジェントルマンジャック ジャックダニエル | 1,400 |
| 9) ジャックダニエルシングルバレル | 2,900 |
| 10) ジャックダニエルゴールド | 4,100 |

Others 梅酒・日本酒・焼酎

【日本酒】 (雪冷え / 冷や (常温) / 熱燗)

【梅酒】 (ストレート / ロック / ソーダ割り)

- | | |
|--------------------------------------|-----|
| 11) 濃こう梅酒 | 560 |
| 12) 鍛高譚 <small>tantakatan</small> 梅酒 | 730 |

- | | |
|--|-----|
| 15) みちのく富貴 <small>fuuki</small> | 580 |
| 16) 北の誉純米原酒 侍 <small>samurai</small> | 800 |
| 17) 北の誉 にごり酒 親玉 <small>oyadama</small> | 600 |

【焼酎】

(ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り / ウーロン茶割り)

- | | |
|-------------------------------------|-----|
| 13) 本格芋焼酎 金黒 <small>kinkuro</small> | 480 |
| 14) ニッカ・ザ・麦焼酎 | 460 |

- | | |
|--|-------|
| 18) 大雪乃蔵 純米吟醸 絹雪 <small>kinuyuki</small> | 1,600 |
| 19) 大雪乃蔵 特別純米 絹雪 <small>kinuyuki</small> | 1,200 |
| 20) 大雪乃蔵 大吟醸 鳳雪 <small>housetsu</small> | 2,800 |

Softdrink ソフトドリンク

- | | | | |
|----------------|-----|---------------|-----|
| 21) コカ・コーラ | 380 | 26) ホットコーヒー | 380 |
| 22) ドライジンジャエール | 380 | 27) アイスコーヒー | 380 |
| 23) オレンジジュース | 380 | 28) ホットレモンティー | 380 |
| 24) ぶどうジュース | 380 | 29) アイスレモンティー | 380 |
| 25) ウーロン茶 | 380 | | |



※表示はすべて税別

Appetizer (Cold)

前菜 - 冷菜 -

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 1 マグロとアボカドのミルフィーユ仕立て | 2,100 |
| 2 オリーブの盛り合わせ | 680 |
| 3 スモークサーモンとキャビアのカルパッチョ | 1,300 |
| 4 スペイン産生ハムとルッコラのカルパッチョ | 1,300 |
| 5 ホワイトマッシュルームと黒トリュフのオリジナル・トリュフオイルスライス | 1,200 |
| 6 水牛モッツアレラとトマトソルトマトのカプレーゼ | 980 |
| 7 厳選チーズの盛り合わせ | 1,800 |
| 8 岐阜県産さっぱり木耳のゆずポン酢 | 600 |



Appetizer (warm)

前菜 - 温菜 -

- | | |
|----------------------------|-------|
| 9 黄金のアヒージョ | 1,550 |
| 10 鹿児島県産ソーセージの盛り合わせ | 980 |
| 11 オリジナルブロックポテトフライ (塩) | 700 |
| 12 オリジナルブロックポテトフライ (アンチョビ) | 800 |

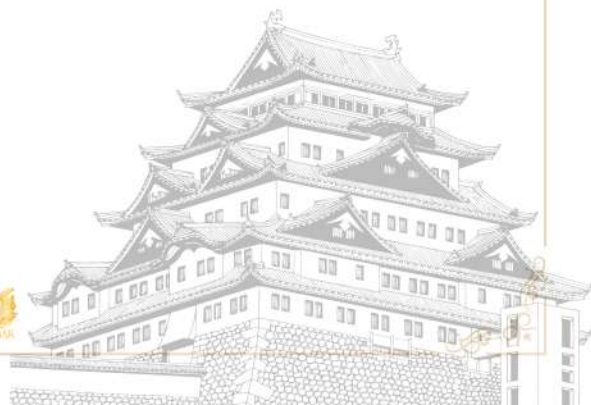


▲スモークサーモンとキャビアのカルパッチョ



▲オリジナルブロックポテトフライ
(アンチョビ)

※当店は、全て「A5ランク特撰近江牛」を使用しています。



Salad

サラダ



- | | |
|-------------------------|-------|
| 13 心想事成 | 3,200 |
| 14 ホタテとほうれん草の温菜サラダ | 1,250 |
| 15 オリジナル雑穀米健康サラダ | 1,100 |
| 16 選べるオリジナルドレッシングの極上サラダ | 1,600 |
| 17 季節野菜の彩りパーニャカウダ | 1,200 |



▲心想事成

Pizza/bread

ピザ/パン

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 18 トマトソースのアンチョビとポテトのピッツァ | 1,600 |
| 19 トマトソースの黒トリュフ香るきのこピッツァ | 1,800 |
| 20 地中海風シーフードのサラダピッツァ | 1,800 |
| 21 厳選された5種類のチーズクワトロフォルマッジ | 1,650 |
| 22 トマトソースのマルゲリータ | 1,300 |
| 23 至高のバケット
(トリュフ, ワイン, プレーン) | 580 |
| 24 至高のガーリックバケット
(トリュフ, ワイン, プレーン) | 720 |



▲トマトソースのアンチョビとポテトのピッツァ



※当店は、全て「A5ランク特撰近江牛」を使用しています。

Pasta

パスタ

- 25 スペイン産生ハムとトマトソースのジェノベーゼ 1,260
- 26 完熟トマトソースの極盛トマトパスタ 1,120
- 27 手長エビのトマトソースクリームソース 1,100
- 28 トマトソースのボンゴレビアンコ 1,100
- 29 青唐辛子ソースの極上カルボナーラ 1,280



▲スペイン産生ハムとトマトソースのジェノベーゼ

Risotto

リゾット

- 30 トリュフとボルチーニ茸のクリームリゾット 1,500
- 31 厳選チーズのクリームリゾット 1,100
- 32 完熟トマトソースのトマトリゾット 980
- 33 梅と大葉の和風リゾット 980



▲トリュフとボルチーニ茸の
クリームリゾット

Fish & seafood

魚料理

- 34 トマトソースブイヤベースのシーフードキングコンボ 4,800
- 35 キャビアと黒トリュフの舌平目のムニエル 1,800
- 36 サワラの香草パン粉焼き 1,600
- 37 料理長厳選鮮魚 本日のアクアパッツァ 2,050



▲料理長厳選鮮魚
本日のアクアパッツァ

Main dish



肉料理

- | | | |
|----|--------------------------------|--------|
| 38 | A5 ランク特撰近江牛の極みスライス | 2,000 |
| 39 | A5 ランク特撰近江牛のあぶり | 2,300 |
| 40 | A5 ランク特撰近江牛のエンペラーシャトーブリアン 80 g | 15,000 |
| 41 | A5 ランク特撰近江牛のエンペラーシャトーブリアン 160g | 25,000 |
| 42 | A5 ランク特撰近江牛の極上ヘレスステーキ 80 g | 6,500 |
| 43 | A5 ランク特撰近江牛の極上ヘレスステーキ 160 g | 11,000 |
| 44 | A5 ランク特撰近江牛の極上サーロインステーキ 80 g | 5,800 |
| 45 | A5 ランク特撰近江牛の極上サーロインステーキ 160g | 9,800 |
| 46 | A5 ランク特撰近江牛の極上ランプステーキ 80g | 4,500 |
| 47 | A5 ランク特撰近江牛の極上ランプステーキ 160g | 7,200 |
| 48 | A5 ランク特撰近江牛の極上ロースステーキ 80g | 3,800 |
| 49 | A5 ランク特撰近江牛の極上ロースステーキ 160g | 6,500 |

▲極みスライス

※当店は、全て「A5 ランク特撰近江牛」を使用しています。



Desserts

デザート

- | | | |
|----|--------------------|-----|
| 50 | オリジナルクレームブリュレ | 500 |
| 51 | 濃厚バニラアイスクリームの白木耳添え | 680 |
| 52 | 宇治抹茶アイスクリームの白木耳添え | 680 |
| 53 | 黒ごまアイスクリームの白木耳添え | 680 |
| 54 | ピスタチオアイスクリームの白木耳添え | 680 |
| 55 | ゆずシャーベット | 380 |



▲濃厚バニラアイスクリームの白木耳添え

楊貴妃が愛した
アンチエイジング食材「白木耳」を
ふんだんに使ったスイーツです。

TAKE OUT

お持ち帰り



- | | |
|--------------|-------|
| 至高の食パン(プレーン) | 1,760 |
| 至高の食パン(ワイン) | 1,980 |
| 至高の食パン(トリュフ) | 2,090 |
| 弁当(優) | 2,500 |
| 弁当(極) | 4,000 |



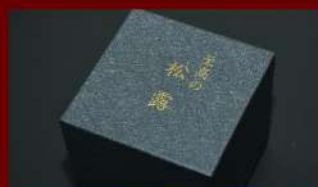
「皇帝」(ワイン)

ポリフェノールを多く含む赤ワインを原料に、しっかりと熟成させたその名に相応しい食パンです。焼いてお召し上がり頂くとより一層、香りが引き立ちます。



「天使」(プレーン)

小麦本来の奥行きと鼻に抜けるような香りをお楽しみください。バターはもちろんのことハチミツとの相性が抜群です。また焼かずにそのままお召し上がり頂くと、より一層、味が引き立ちます。



「松露」(トリュフ)

黒トリュフをしっかりと練り込みトリュフの味わいと香りを楽しんで頂けます。オリーブオイルとの相性も抜群ですので是非お試しください。トリュフの風味をお楽しみ下さい。



コース
Course

心（こころ）コース	5,000
想（おもい）コース	10,000
心想近江牛（しんしんおうみぎゅう）コース	15,000
心想（しんしん）コース	20,000
エンペラーコース	30,000

「ワインマリアージュ」

ペアリングコース（4種）	4,000
エグゼクティブペアリングコース（4種）	10,000

※当日のご予約は出来ません

※内容につきましてはスタッフまでお気軽にお申し付けください



※当店は、全て「A5ランク特撰近江牛」を使用しています。

※表示はすべて税別