

Available from Sept 25

9月25日からのメニューとなります

# TAPAS

MOLECULAR BAR

Salmon Roe and Roe  
サーモンとイクラとイクラ  
cauliflower / ponzu / ikura  
カリフラワー / ポン酢 / イクラ

Saag Paneer  
サグ パニール  
panipuri / cashew nuts / foie gras  
パニプリ / カシューナッツ / フォアグラ

Dynamite Roll  
ダイナマイトロール  
kuruma ebi / caviar / chili  
車海老 / キャビア / 唐辛子

Blizzard  
吹雪  
scallop / dressing  
ホタテ / ドレッシング

Cigar  
シガー  
pork / pickle / cheese  
豚 / ピクルス / チーズ

The Mushroomed Egg  
茸香る卵  
barley / truffle / broth  
はと麦 / トリュフ / 出汁

Fish Meuniere  
魚のムニエル  
amadai / butter / lemon  
甘鯛 / バター / レモン

Peking Duck  
北京ダック  
bean curd skin / cucumber / spring onion  
湯葉 / きゅうり / ネギ

Autumn Ranch  
秋の牧場  
lamb / hay / sprout  
仔羊 / 藁 / 新芽

The Confused Wagyu  
困った和牛  
garlic miso / romaine lettuce  
ニンニク味噌 / ロメインレタス

Mushroom  
マッシュルーム  
chestnut / chocolate / truffle  
栗 / チョコ / トリュフ

Very Berry Chai  
ベリー ベリー チャイ  
blueberry / ginger / hot and cold  
ブルーベリー / 生姜 / 温冷

Pina Colada  
ピナコラーダ  
coconut / pineapple  
ココナッツ / パイナップル

After 8  
アフターエイト  
mint / cacao  
ミント / カカオ

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.  
If you have any questions about the origin of the ingredients used by our chefs, please ask your server.  
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。

# Beverage Pairing

Tapas Molecular Bar

## Wine Flight

- CHAMPAGNE ROSE -



★ NV Deutz, Brut Rosé  
Champagne / France  
ドゥーツ ブリュット ロゼ シャンパーニュ / フランス

- WHITE WINE -



★ 2014 Knoll, Emmerich  
Grüner Veltliner Kreutres Federspiel  
Wachau / Austria  
クノール エメリッヒ  
グリューナー フェルトリーナー  
クロイトレス フェダーシュピール  
ヴァッハウ / オーストリア

- ORANGE WINE -



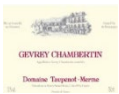
2017 Donkey & Goat  
"Ramato" Pinot Gris  
Berkeley / United States  
ドンキー&ゴート ラマト ピノ グリ  
バークレー / アメリカ

- WHITE WINE -



2017 Azumino Winery  
Chardonnay Barrel Aging  
Nagano / Japan  
安曇野ワイナリー シャルドネ樽熟成  
長野 / 日本

- RED WINE -



★2015 Taupenot-Merme  
Gevrey Chambertin  
Bourgogne / France  
トプノ メルム ジュヴレ シャンベルタン  
ブルゴーニュ / フランス

- RED WINE -



★ 2000 Chateau Musar  
Bekaa Valley / Lebanon  
シャトー ミュザール  
ベッカー ヴァレー / レバノン

- SWEET WINE -



2009 Salvetta,  
Nosiola, Vino Santo Trentino  
Trentino / Italy  
サルヴェッタ ノジオラ ヴィノ サント トレンティーノ  
トレンティーノ / イタリア

12,000

(★4 glasses premium flight 10,000)

## MOcktail Pairing

Indian Ginger Ale  
インディアン ジンジャー エール  
Juniper Berry infused Apple Vinegar  
Mango Juice, Ginger Ale  
Coriander, Star Anis

Autumn Coffee  
オータム コーヒー  
Apple Juice, Lemon Juice  
Espresso Beans infused Maple Syrup  
Clove

Tree Side Car  
ツリー サイド カー  
Non-alcoholic White Wine  
Lemon Juice  
Kinome, Herb Salt

Mellow Shrub  
メロー シュラブ  
Non-alcoholic Red Wine  
Cranberry Juice  
House-made Strawberry Shrub  
Rosemary, Basil

Roasted Beans  
ローステッド ビーンズ  
Almond Milk  
Chocolate Syrup  
Hoji-cha Cream  
Nutmeg

9,000

# TAPAS

MOLECULAR BAR

Available until September 24

9月24日までのメニューとなります

**HUNGARY**  
Goulash  
グーラッシュ  
beef / paprika  
牛/パプリカ

**CUBA**  
Cigar  
シガー  
roasted pork / cheese/ mustard  
ローストポーク/チーズ/マスタード

**FRANCE**  
Fish meunier  
魚のムニエル  
amadai / butter/ lemon  
甘鯛/バター/レモン

**JAPAN**  
Tempura  
天ぷら  
peach / sorbet / plum wine  
桃/ソルベ/梅酒

**VIETNAM**  
Summer roll  
生春巻き  
tuna / salad / smoked daikon  
マグロ/サラダ/いぶりがっこ

**USA**  
Egg benedict  
エッグベネディクト  
pumpkin / soy / truffle  
南瓜/豆乳/トリュフ

**ENGLAND**  
Shepherd's pie  
シェパーズパイ  
lamb / potato  
ラム/ポテト

**AUSTRIA**  
Apple strudel  
アップルシュトゥルーデル  
apple / vanilla / pastry  
リンゴ/バニラ/パイ生地

**INDIA**  
Saag Paneer  
サグパニール  
panipuri / spinach / foie gras  
パーニープリー/ほうれん草/フォアグラ

**SPAIN**  
Paella  
パエリア  
seafood / saffron  
魚介/サフラン

**USA**  
T-Bone  
Tポーン  
wagyu / onion / port wine  
和牛/玉ネギ/ポルト酒

**THAILAND**  
Tropical fondant  
トロピカルフォンダン  
mango / coconut/ lemongrass  
マンゴー/ココナッツ/レモングラス

**CHINA**  
Drunken chicken  
酔っ払い鶏  
flambé / wine poached / eggplant  
フランベ/紹興酒/茄子

**ITALY**  
Limoncello  
リモンチェッロ  
lemon /meringue  
レモン/メレンゲ

21,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

If you have any questions about the origin of the ingredients used by our chefs, please ask your server.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。

## Beverage Pairing

Tapas Molecular Bar

## World Wine Flight



- ENGLISH SPARKLING -

★ NV Hattingley Valley  
Classic Reserve Brut  
England / United Kingdom  
ハティングレイ ヴァレー クラシック レゼルヴ ブリュット  
イングランド / イギリス



- AMBER WINE -

2016 Vaziani, Makashvili Wine Cellar Rkatsiteli  
Kakheti / Georgia  
ヴァジアニ マカシヴィリ ワイン セラー ルカツィテリ  
カヘティ / ジョージア



- OFF DRY WHITE WINE -

★ 2016 Schloss Vollrads, Riesling Spätlese  
Rheingau / Germany  
シュロス フォルラーツ リースリング シュペートレーゼ  
ラインガウ / ドイツ



- FEATHERLIGHT RED WINE -

2017 Niepoort, "Drink Me" Nat'Cool  
Bairrada / Portugal  
ニーポート "ドリンク ミー" ナットクール  
バイラーダ / ポルトガル



- WHITE WINE -

★ 2016 Olivier Leflaive,  
Chassagne-Montrachet,  
Bourgogne / France  
オリヴィエ ルフレーヴ シャサーニュ モンラッシェ  
ブルゴーニュ / フランス



- RED WINE -

★ 2016 Stag's Leap Wine Cellars, Artemis  
Cabernet Sauvignon  
Napa Valley / U.S.A.  
スタッグス リープ ワイン セラーズ アルテミス  
カベルネ ソーヴィニヨン  
ナパ ヴァレー / アメリカ



- UMESHU / PLUM WINE -

NV Yamagata Masamune  
Aged Plum Wine  
Yamagata, Japan  
山形正宗 熟成梅酒  
山形 日本

12,000

(\*4 glasses premium flight 10,000)

## MOcktail Pairing

Herbal Caipirinha  
ハーバルカイピリーニャ  
House-made Herb Syrup  
Fresh Lime Juice  
Pineapple Juice  
Cut Lime



Refreshing Kir  
リフレッシュキール  
Guava Juice  
House-made Ginger Wine Syrup  
Fresh Lemon Juice  
Soda, Cucumber



Healthy Beer  
ヘルシービア  
Non-Alcoholic Beer  
House-made Ginger Honey Syrup  
Soda, Milk Form



Exotic Ice Tea  
エキゾチックアイ스티ー  
Hibiscus Tea  
Butterfly Pie Tea  
Pomegranate Juice  
Cranberry Juice  
Anis, Maple Syrup



'MITARASHI' Royal  
みたらしロイヤル  
Soy milk  
Green tea  
Soy Sauce  
Kinako, Lemon Curd



9,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.  
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。