

Dinner

17:00 - 22:00

Appetizer

レモングラス風味のお新香 Lemongrass-Infused Pickled Vegetables	480	● eatlet ルビーサラダ eatlet Ruby Salad	1380
キャロットラペ Carrot Rapées	580	● 季節野菜のオープンオムレツ Seasonal Vegetable Open-Faced Omelet	1180
フライドポテト French Fries	680	● ゴルゴンゾーラムースと 季節のフルーツのクロスティーニ Gorgonzola Mousse & Seasonal Fruit Crostini	1280
水餃子とバルサミコ酢 Boiled Dumplings with Balsamic Vinegar	780	岩手豚粗挽きソーセージ Coarsely Ground Iwate Pork Sausage	1280
レバームースと麩菓子 Chicken Liver Mousse with Fu Crackers	780	山椒とハーブのソフトシェルシュリンプ Soft-Shell Shrimp with Japanese pepper & Herbs	1280
● よだれアボカド Avocado with Special Spicy Flavor	880	● eatlet フライドチキンコンボ eatlet Fried Chicken Combo	1580
シーフードバクチー春巻き Seafood & Cilantro Spring Rolls	880	● ハーブバター香る白ハマグリ のワイン蒸し Steamed White Clams with White Wine & Herb Butter	1580
ナッツとペコリーノチーズのサラダ Mixed Nut & Pecorino Salad	980	生ハムとスペイン産サルシジョンの盛り合わせ Assorted Jamon Serrano & Spanish Salchichón	1680
エビパテトースト Shrimp Pate Toast	980	天然真蛸と赤ぶどうのカルパッチョ Carpaccio of Wild Octopus & Red Grapes	1780

● = 当店おすすめメニュー

※メニューは全て税込です。

※ディナーのみ別途サービス料 10% 頂戴いたします。

Dinner

17:00 - 22:00

Main

- 林檎でマリネした大麦豚のポルケッタ 1680
Apple-Marinated Barley Pork "Porchetta"
- 和牛ビーフシチュー 1800
Wagyu Beef Stew
- 本日の鮮魚のブイヤベース 2480
Today's Fresh Fish Bouillabaisse
- 国産牛イチボのグリル 2980
Grilled Japanese Beef Rump Cap

Pasta / Rice

- アサリとトマトのトラパネーゼ 1580
Trapani-Style Clam & Tomato Pasta
- シラスと青唐辛子のお出汁のスープパスタ 1580
Japanese Whitebait
& Green Chili Broth Soup Pasta
- 奥久慈卵とマッシュルームのカルボナーラ 1680
"Okukuji" Egg & Mushroom Carbonara
- 甘麴のバターチキンカレー 1280
Sweet Koji Butter Chicken Curry
- シーフードピラフ 1580
Seafood Pilaf

Dessert

- キャロットケーキ 680
Carrot Cake
- 和紅茶のバスクチーズケーキ 780
with 岩塩とオリーブオイル
Japanese Black Tea Basque Cheesecake
with Rock Salt & Olive Oil
- 濃厚テリーヌショコラ 880
with バニラアイスとマーガオ
Rich Chocolate Terrine
with Vanilla Ice Cream & Makwaen Pepper
- 濃厚カマンベールチーズと 1180
メイプルシロップのフレンチベーグル
French Bagel
with Rich Camembert & Maple Syrup

Snack

- キャラメルポップコーン 480
Caramel Popcorn
- スパイスミックスナッツ 580
Spiced Mixed Nuts

● = 当店おすすめメニュー

※メニューは全て税込です。

※ディナーのみ別途サービス料 10% 頂戴いたします。

Chef's Recommended Course

3800 yen / per person

- **前菜 3 種盛り合わせ**
Assorted 3 kinds of appetizers
- **ナッツとペコリーノチーズのサラダ**
Mixed Nut and Pecorino Salad
- **フライドチキンとポテトフライ with 自家製ディップ**
Fried Chicken & French Fries with Homemade Dip
- **牛肉のタリアータ**
Beef Tagliata
- **メの eatlet お粥**
eatlet Rice Porridge
- **和紅茶のバスクチーズケーキ with 岩塩とオリーブオイル**
Japanese Black Tea Basque Cheesecake with Rock Salt & Olive Oil

※本コースは税込価格です。

※本コースは2名様より承ります。

※当日ご利用も可能となっております。

※本コースはお料理のみとなっておりますので

お飲み物はドリンクメニューよりお選びください。

※別途サービス料 10% 頂戴いたします。