

dinner time
a la carte

menu

EBISU, TOKYO
TOOTH TOOTH

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

/ Caramelized chicken white liver pate with pain d'épices
鶏白レバーパテのキャラメリゼ パンデピス添え 980

/ Kyoto duck pâté de campagne with homemade seasoning of grilled leek
京鴨のパテドカンパーニュ 焼き葱のコンディマン 980

/ Kozumi crab, scallops and avocado tartar
香住蟹とホタテ貝、アボカドのタルタル 1,260

/ Carpaccio of fresh fish of the day
本日鮮魚のカルパッチョ 1,460

/ Rare grilled norwegian salmon with root celery puree and salmon roe
ノルウェーサーモンのレアグリル 根セロリのピューレといくら 1,480

/ Marinated chilled beef tongue and spiced vegetables with lemon pepper
牛タンの冷製と香味野菜のマリネ レモン胡椒風味 1,430

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

/ Spicy lamb dumplings with coriander sauce ラム挽き肉のスパイシー餃子 パクチーソース	1,090
/ Truffle and smoked cheese omelette トリュフと燻製チーズのオムレツ	1,180
/ Burgundy-style whelk stuffed with giant shiitake mushroom 奥出雲産椎茸に詰めたツブ貝のブルゴーニュ風	1,380
/ Cauliflower steak with parmigiano and anchoillade sauce カリフラワーのステーキ パルミジャーノとアンシヨワイヤードソース	1,380
/ Braised minced lamb with chickpeas ラムひき肉とひよこ豆の煮込み	1,380
/ Baked swordfish wrapped in pâte filo with blue cheese sauce 太刀魚のパートフィロ包み焼き ブルーチーズソース	1,780

SALADE

/ Mushroom, kale and walnut salad 舟形マッシュルームとケール、胡桃のサラダ	1,180
/ Lyon-style salad with chicken white liver and half-boiled egg 鶏白レバーと半熟卵のリヨン風サラダ	1,320

Les viandes / meat

“豚” PORC

/ Grilled Koedo Kurobuta Pork Loin with Maple Bourbon Glace
小江戸黒豚ロースのグリル メープルバーボングラッセ

2,620

“鴨” CANARD

/ Confit of Aomori Duck Thigh
青森産本鴨もも肉のコンフィ

2,930

“鹿” VENAISON

/ Ezo Deer Loin with With roasted seasonal vegetables
蝦夷鹿肉のロティ 旬野菜のロースト添え

3,860

“牛” BOEUF

/ Braised Black Wagyu Beef Cheeks in Red Wine
黒毛和牛頬肉の赤ワイン煮込み

3,980

PÂTES, RISOTTO

/ Pasta with fermented butter and mushrooms ~ Tagliatelle ~ 発酵バターとマッシュルームのパスタ ~ タリアテッレ ~	1,590
/ Peperoncino with oil sardine and herbs ~ Spaghettoni ~ オイルサーディンとハーブのペペロンチーノ ~ スパゲッティーニ ~	1,670
/ Arabiata with fresh tomatoes and green peppers ~ Penne ~ フレッシュトマトと青唐辛子のアラビアータ ~ ペンネ ~	1,770
/ Kuroge Wagyu Beef Bolognese ~ Pappardelle ~ 黒毛和牛のボロネーゼ ~ パッパルデッレ ~	1,970
/ Risotto with crab 香住蟹のリゾット	2,110

BAR FOOD

/ Chocolate チョコレート	680
/ Olives marinated with anchovies and dried tomatoes アンチョビとドライトマトでマリネしたオリーブ	770
/ Freshly cut ham and pickled seasonal vegetables 切りたて生ハムと旬野菜のピクルス	830
/ French fries フライドポテト	[プレーン] 820 [トリュフ] 920
/ Assorted fromage フロマージュの盛り合わせ	1,460