

EBISU, TOKYO TOOTH TOOTH
dinner time a la carte

1
/ DIPS & DANISH

2
/ SALAD

3
/ APPETIZER

4
/ MEAT

5
/ PASTA & RICE

6
/ SNACK & CHEESE

1

DIPS & DANISH

ディップ & デニッシュ

Specialite

バターの香るデニッシュ生地に
個性豊かなディップをたっぷりと乗せ味わうスペシャリテ。
まずはここからお楽しみください。

/ Black truffle cream dip

黒トリュフクリームディップ

1,180 (1,298)

華やかな黒トリュフの香りを閉じ込めた、なめらかなマスカルポーネのディップ
デニッシュにたっぷりとのお楽しみください

/ Assorted Dips & Danish

ディップ&デニッシュ盛り合わせ

2種 / 1,380 (1,518)

3種 / 1,850 (2,035)

PLEASE CHOOSE 下のディップからお好きな組み合わせでお選びください

a.

/ Shrimp & chickpea hummus dip

海老とひよこ豆のフムスディップ

優しい味わいのひよこ豆のフムスに、海老やクミンのエキゾチックな香りをプラス

b.

/ Spicy beet & raspberry dip

ビーツ、フランボワーズのスパイシーディップ

鮮やかな色味のビーツのディップに、ベリーの爽やかな酸味と辛みのアクセントを効かせました

c.

/ Black truffle cream dip

黒トリュフクリームディップ

華やかな黒トリュフの香りを閉じ込めた、なめらかなマスカルポーネのディップ

2

SALAD

サラダ

/ Coriander Salad with Lime Chili Sauce

パクチーサラダ ライムチリソース

1,090 (1,199)

/ Lyon style salad with liver and poached egg

鶏白レバーとポーチドエッグのリヨン風サラダ

1,270 (1,397)

/ Salad Nicoise style with Marlin Confit and Anchovies

カジキのコンフィとアンチョビのニース風サラダ

1,360 (1,496)

/ Crab Miso Caesar Salad with Kasumi Crab and Romaine Lettuce

香住蟹とロメインレタスのカニ味噌シーザーサラダ

1,460 (1,606)

5

APPETIZER

前菜

/ Caramelized chicken liver pate

鶏白レバーパテのキャラメリゼ パンデビス添え

800 (880)

/ Awaji onion and brown cheese gratin

淡路玉ねぎとブラウンチーズのグラタン

800 (880)

/ Okuizumo Shiitake Mushroom and Uncured Ham Ajillo

奥出雲椎茸と生ハムのアヒージョ

860 (946)

/ Duck ham and Parmigiano Reggiano

合鴨の生ハムとパルミジャーノレジャーノ

890 (979)

/ Kyoto Duck Pate de Campagne

京鴨のパテドカンパーニュ

890 (979)

/ Rare Grilled Norwegian Salmon, Puree of root celery 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

1,090 (1,199)

/ Fresh mozzarella and seasonal fruit

生モッツァレラと旬の果実

1,180 (1,298)

/ Whole Brussels sprout frit with dukkah spice

デュカスパイスを効かせた芽キャベツの丸ごとフリット

1,180 (1,298)

/ Minced lamb and sheep cheese Hachis Parmentier

ラム挽肉と羊チーズのアッシュェパルマンティエ

1,180 (1,298)

/ Shrimp Beignets Narazuke Dip

海老のベニエ 奈良漬ディップ

1,230 (1,353)

/ Black truffle and smoked cheese omelet

黒トリュフと燻製チーズのオムレツ

1,270 (1,397)

/ Chilled Beef Tongue and Marinated Vegetables Lemon Pepper Flavor

牛タンの冷製と香味野菜のマリネ レモン胡椒風味

1,270 (1,397)

/ Black pork and white kidney bean cassoulet

黒豚と白いんげん豆のカスレ

1,360 (1,496)

/ Kasumi crab, scallops and avocado tartare

香住蟹とホタテ貝、アボカドのタルタル

1,450 (1,595)

/ Cauliflower Steak Parmigiano and Anchored Sauce

カリフラワーのステーキ パルミジャーノとアンショワイヤードソース

1,460 (1,606)

/ Today's fresh fish carpaccio

本日鮮魚のカルパッチョ

1,640 (1,804)

/ Grilled Cherry Trout Part Filo Wrapped in Porcini Mushroom Cream Sauce

サクラマスの特製フィロ包み焼き ポルチーニ茸のクリームソース

2,090 (2,299)

/ Canadian mussels steamed in wine

カナダ産ムール貝のワイン蒸し

2,090 (2,299)

/ Charcuterie platter

シャルキュトリー盛り合わせ

2,090 (2,299)



4 — MEAT 肉

/ Grilled Koedo black pork loin 小江戸黒豚ロースのグリル メープルバーボングラッセ	2,550 (2,805)
/ Aomori duck thigh confit 青森産本鴨もも肉のコンフィ	2,910 (3,201)
/ Roasted Lamb with Herb Bread Crumbs 仔羊のロースト 香草パン粉がけ	3,270 (3,597)
/ Japanese black beef cheek meat stewed in red wine 黒毛和牛頬肉の赤ワイン煮込み	4,090 (4,499)
/ Venison Roti with Griot Cherry and Red Wine Sauce 鹿肉のロティ グリオットチェリーと赤ワインのソース	4,360 (4,796)
/ T-bone steak Tボーンステーキ	7,800 (8,580)

5

— PASTA & RICE

パスタ・ライス

/ Pasta with sea bream and herbs in oil sauce

真鯛とハーブのオイルソースパスタ

1,360 (1,496)

/ Fresh tomatoes and Blue Chili Peppers penne arrabbiata

フレッシュトマトと青唐辛ペンネアラビアータ

1,640 (1,804)

/ Japanese minced beef bolognese -Pappardelle-

国産牛挽肉のボロネーゼ ～パツパルデッレ～

1,910 (2,101)

/ Scallop and dried mullet pilaf

帆立貝とカラスミのピラフ

1,640 (1,804)

PAIN パン

/ Assorted Bread

パン盛り合わせ

3種 / 600 (660)

6

— SNACK & CHEESE

おつまみ・チーズ

/ Anchovy Olive

アンチョビオリーブ

680 (748)

/ Greek Pickles

ギリシャ風ピクルス

680 (748)

/ Chocolate

チョコレート

700 (770)

/ Mixed Nuts

ミックスナッツ

700 (770)

/ Dried Fruit

ドライフルーツ

700 (770)

/ Beef Jerky

ビーフジャーキー

800 (880)

/ Fromage

フロマージュ

1,640 (1,804)

/ French Fries

フライドポテト

・ プレーン / Plain

780 (858)

・ トリュフ / Truffle

880 (968)



食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。(Language:日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]
Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.

You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】
有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客請掃描 QRCode, 並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。