

T

T

dinner time
a la carte

menu

O

O

EBISU, TOKYO
TOOTH TOOTH

T

EBISU, TOKYO TOOTH TOOTH
dinner time a la carte

1
/ DIPS & FLATBREAD

2
/ SALAD

3
/ APPETIZER

4
/ MEAT

5
/ PASTA & RICE

6
/ SNACK & CHEESE

1

DIPS & FLATBREAD

ディップ & フラットブレッド

Specialite

全粒粉フラットブレッドに
個性豊かなディップをたっぷりと乗せ味わうスペシャルティ。
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せお楽しみください

/ Assorted Dips & Flatbread

ディップ&フラットブレッド盛り合わせ

2種 / 1,380 (1,518)

3種 / 1,864 (2,050)

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. / Fresh onion, sprouts and crispy prosciutto dip
新玉葱と新芽、クリスピー生ハムのディップ
新玉葱の優しい甘みと生ハムの旨味に新芽の心地よい苦味を加えて

b. / Spicy beet and 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

/ Oil Sardine and Mushroom Salad

オイルサーディンと舟形マッシュルームのサラダ

1,273 (1,400)

/ 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

1,364 (1,500)

/ Wagyu Bacon and Romaine Lettuce Wasabi Caesar Salad

和牛ベーコンとロメインレタスの山葵シーザーサラダ

1,618 (1,780)

5

APPETIZER

前菜

| | |
|---|---|
| <p>/ Caramelized chicken liver pate 鶏白レバーパテのキャラメリゼ パンデピス添え</p> <p>873 (960)</p> | <p>/ Polpo Affogato 真ダコの溺れ煮</p> <p>1,455 (1,600)</p> |
| <p>/ Kyoto Duck Pate de Campagne 京鴨のパテドカンパーニュ</p> <p>891 (980)</p> | <p>/ Scallops, whelks and clam tartar 帆立貝、ツブ貝、蛤のタルタル</p> <p>1,455 (1,600)</p> |
| <p>/ Chicken white liver confit 鶏白レバーのコンフィ</p> <p>891 (980)</p> | <p>/ Sea bream kadaif fritters with truffle cream sauce 真鯛のカダイフフリット トリュフクリームソース</p> <p>1,500 (1,650)</p> |
| <p>/ Duck ham and Parmigiano Reggiano 合鴨の生ハムとパルミジャーノレジャーノ</p> <p>891 (980)</p> | <p>/ Galantine of chicken 丹波赤鶏のガランティース</p> <p>1,527 (1,680)</p> |
| <p>/ Shrimp and Brussels sprouts ajillo 富山産白エビと芽キャベツのアヒージョ</p> <p>964 (1,060)</p> | <p>/ 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 根セロリといくら</p> <p>1,718 (1,890)</p> |
| <p>/ Cheese gratin with onion 新玉葱のチーズグラタン</p> <p>964 (1,060)</p> | <p>/ Carpaccio of today's fresh fish 本日鮮魚のカルパッチョ</p> <p>1,718 (1,890)</p> |
| <p>/ Chilled squid and squid ink アオリイカとイカ墨の冷製</p> <p>1,291 (1,420)</p> | <p>/ Baked Cherry Trout in Pie with Beurre Blanc Sauce サクラマスのパイ包み焼き ブールブランソース</p> <p>1,764 (1,940)</p> |
| <p>/ Grilled Oysters Burgundy Style 焼き牡蠣のブルゴーニュ風</p> <p>1,345 (1,480)</p> | <p>/ White asparagus bresse with poached egg and mimolette ホワイトアスパラガスのブレゼ ポーチドエッグとミモレット</p> <p>1,764 (1,940)</p> |
| <p>/ Black truffle and smoked cheese omelet 黒トリュフと燻製チーズのオムレツ</p> <p>1,345 (1,480)</p> | <p>/ Assorted Charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ</p> <p>2,164 (2,380)</p> |
| <p>/ Terrine of pig's ear and pettitoes with gribiche sauce 豚耳、豚足のテリーヌ ソースグリビッシュ</p> <p>1,400 (1,540)</p> | <p>/ Burrata cheese from Italy and Fruits イタリア産 ブラータチーズと果実 ※数量限定</p> <p>2,436 (2,680)</p> |
| | <p>/ Today's seafood dish 本日の魚介料理 ※内容はスタッフまで</p> |

4 — MEAT

肉

5 — PASTA & RICE

パスタ・ライス

/ Grilled Kirishima pork loin
鹿児島産 霧島豚ロースグリル 2,636 (2,900)

/ Pasta with dried mullet roe oil sauce -Spaghetti-
からすみオイルソース ~スパゲッティ~ 1,600 (1,760)

/ Aomori duck thigh confit
青森産本鴨もも肉のコンフィ 2,909 (3,200)

/ Pasta with crab and crab miso cream sauce -Kitara-
香住ガニと蟹味噌のクリームソース ~キタラ~ 1,655 (1,820)

/ Roasted lamb with herb bread crumbs
仔羊のロースト 香草パン粉がけ 3,273 (3,600)

/ Green pepper arrabbiata -Penne-
青唐辛子のアラビアータ ~ペンネ~ 1,655 (1,820)

/ Japanese black beef cheek meat stewed in red wine
黒毛和牛頬肉の赤ワイン煮込み 4,182 (4,600)

/ Japanese minced beef bolognese -Pappardelle-
国産牛挽肉のボロネーゼ ~パッパルデッレ~ 2,200 (2,420)

/ Venison roti griotte cherry sauce
鹿肉のロティ グリオットチェリーのソース 4,364 (4,800)

/ Foie gras risotto
フォアグラリゾット 2,727 (3,000)

/ Japanese black wagyu rump cap roti
黒毛和牛ランイチのロティ 4,364 (4,800)

Bread パン / Assorted Bread
パン盛り合わせ 600 (660)

/ T-bone steak
Tボーンステーキ 7,818 (8,600)

6

SNACK & CHEESE

おつまみ・チーズ

| | |
|------------------------------------|---------------|
| / Anchovy Olive アンチョビオリーブ | 682 (750) |
| / Pickles ピクルス | 682 (750) |
| / Dried fruit ドライフルーツ | 700 (770) |
| / Chocolate チョコレート | 709 (780) |
| / Mixed Nuts ミックスナッツ | 800 (880) |
| / Beef Jerky ビーフジャーキー | 800 (880) |
| / Assorted Fromage フロマージュの盛り合わせ | 1,636 (1,800) |
| / Potato Fritters ポテトフリット | |
| ・ プレーン / Plain | 773 (850) |
| ・ トリュフ / Truffle | 864 (950) |

7

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, 並參閱我們的官網上「關於去除特定食物的政策」。