

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
/ COLD APPETIZER

4
/ HOT APPETIZER

5
/ MEAT

6
/ PASTA & RICE

7
/ 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
フラットブレッドにたっぷりとのお楽しみください

/ 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. / Guacamole and coriander dip with fruit confiture
ワカモレパクチーディップと果実のコンフィチュール
濃厚なアボカドにスパイス、バジル、ライムのアクセントを利かせた定番ディップ

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)

3

COLD APPETIZER

冷菜

4

HOT APPETIZER

温菜

/ 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

873 (960)

/ Ajillo with hakodate octopus and sweet chili pepper

函館産真ダコと甘長唐辛子のアヒージョ

964 (1,060)

/ Kyoto duck pate de campagne

京鴨のパテドカンパーニュ

891 (980)

/ Roasted miura vegetables with lemongrass sauce

三浦野菜のロースト レモングラスのソース

1,091 (1,200)

/ Chicken white liver confit

鶏白レバーのコンフィ

891 (980)

/ Grilled oysters burgundy style

焼き牡蠣のブルゴーニュ風

1,345 (1,480)

/ Duck ham and parmigiano reggiano

合鴨の生ハムとパルミジャーノレジャーノ

891 (980)

/ Black truffle and smoked cheese omelet

黒トリュフと燻製チーズのオムレツ

1,345 (1,480)

/ Chilled squid and squid ink

スルメイカとイカ墨の冷製

1,255 (1,380)

/ Grilled steak with minced lamb ragout and white eggplant

ラム挽肉のラグーと白茄子のグリルステーキ

1,345 (1,480)

/ 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

1,718 (1,890)

/ Terrine of pig's ears and pig's feet with sauce gribiche

豚耳、豚足のテリーヌ ソースグリビッシュ

1,400 (1,540)

/ Carpaccio of today's fresh fish

本日鮮魚のカルパッチョ

1,718 (1,890)

/ Red snow crab and shrimp wrapped in pâte filo with crab miso sauce

香住蟹と海老のパートフィロ包み焼き 蟹味噌ソース

1,455 (1,600)

/ 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

2,436 (2,680)

/ Horse meat cutlet with raifort sauce

馬肉のカツレツ レフォルソース

1,500 (1,650)

/ Grilled conger eel with piperade

北海道産穴子のグリル ピペラード添え

1,682 (1,850)

5 — MEAT

肉

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

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

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

/ 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)

/ Venison rôti 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)

/ A5 saga wagyu rump rôti
A5佐賀牛ランイチのロティ 4,364 (4,800)

/ T-bone steak
Tボーンステーキ 7,818 (8,600)

6 — PASTA & RICE

パスタ・ライス

/ 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)

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

/ Genovese with roasted tomatoes and fresh mozzarella -Caselecce-
ローストトマトと生モッツァレラのジェノベーゼ ~ カゼレツチェ ~ 1,655 (1,820)

/ Matsusaka pork in white ragout sauce -Fresh pasta chitarra-
松阪豚の白いラグーソース ~ 生パスタ キタツラ ~ 2,200 (2,420)

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

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



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 / Plan	773 (850)
・ トリュフ / Truffle	864 (950)



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」。