

# DINNER MENU

## Cold Plates

- ワインに  
ぴったり** 寒ブリのカルパッチョ 燻製オイル ¥1,300  
Yellowtail carpaccio, smoked oil
- 大人気!** 鮮魚のカルパッチョ ¥1,150  
ケール クラッシュレモンのピネグレット  
Fresh fish carpaccio, kale, crushed lemon vinaigrette
- アンコウフリット ケイジャントマトソース ¥1,200  
Anglerfish fritters, Cajun tomato sauce
- スペイン産イベリコ豚のチョリソー ¥1,200  
Spanish Iberian pork chorizo
- 3種のオリーブ盛り合わせ ¥800  
Three kinds of olives
- ガーデンレストラン自家製ピクルス盛り合わせ ¥600  
Garden restaurant Special  
Homemade pickles assortment
- イタリア産生ハムとグリッシーニ ¥1,850  
Italian prosciutto with grissini breadsticks
- チーズとドライフルーツの盛り合わせ ¥1,650  
Assorted cheese and dried fruit
- シェフお勧め本日のアペタイザー ¥1,800  
Chef Recommended Today's appetizer

## Salad

- 大人気!** オリジナルニース風サラダ ¥1,150  
Original Nice style salad
- 菜園野菜のバーニャカウダー クリーミーアンチョビソース ¥1,250  
Bagna cauda of vegetable garden Creamy anchovy sauce
- ガーデンレストラン特製 Cobb サラダ ¥1,700 / ハーフ ¥1,250  
Garden restaurant special cobb salad
- ガーデンレストラン特製シーザーサラダ ¥1,300  
Garden restaurant special Caesar salad

## Fish

- 豊洲直送** 本日の魚料理 ¥1,950  
Toyosu directly Today's fish dish
- 一押し** 近海イサキの丸ごとロースト ¥1,900  
セミドライトマトとケッパーのソース  
Coastal threeline grunt roasted whole and served with a semi-dried tomato and caper sauce
- 豊洲直送** 鮮魚、貝たっぷりのフイヤベース ¥3,100  
Toyosu directly Bouillabaisse of fish and shellfish
- 昆布めした鱈のヴァプール 千枚漬けヴァンプランソース ¥1,600  
Vapeur with Spanish mackerel and kelp, vin blanc sauce with pickled radish
- ## Meat
- シェフおすすめ 本日の肉料理 ¥2,400  
Chef Recommended Today's meat dish
- 骨付き鶏もも肉のコンフィ 粒マスタード添え ¥2,200  
Bone-in chicken thigh confit with grain mustard
- 一押し** 塩レモンマリネ、ゲームヘン ¥2,900  
1羽のローストチキンとレンズ豆の煮込み  
Salt lemon marinated young chicken forequarter of roast chicken
- 豚バラ肉のレモンコンフィ 山形県産きのこのソテー ¥2,500  
Pork belly lemon confit, sautéed Yamagata mushrooms
- 国産豚フィレ肉のカダイフ巻 ¥2,200  
Japanese Pork Fillet Wrapped in Kadaiif
- 国産和牛ホホ肉の赤ワイン煮 ¥2,500  
Wagyu beef stew in red wine sauce
- 大人気!** ブラックアンガス牛ロース肉のグリル キノコのフリット添え ¥3,500  
Grilled black Angus beef loin meat with mushroom frit

## Pasta & Risotto

- 蛤とキノコのクリームリゾット 春菊ピューレ ¥1,600  
Clam and mushroom cream risotto, chrysanthemum puree
- 大人気!** 自家製サルシッチャと青唐辛子のスパゲティー ¥1,500  
わさびのアクセント  
Home Style Italian Sausage and Green Chili Spaghetti with Wasabi

## Hot dishes

- 一押し** 白魚と舞茸のアヒージョ ¥1,300  
White fish and maitake mushroom ajillo
- ビールと!** カマンベールチーズのフリット ¥1,200  
Camembert cheese frit
- フレンチフライドポテト 2種のソース添え ¥750  
French fries with two sauces
- 自家製ベーコン、黒豚ソーセージのシュークルート ¥1,850  
Tarte Flambée with Figs, Walnuts, and Blue Che

- 無花果、胡桃、ブルーチーズのタルトフランベ ¥1,450  
Tarte Flambée with Figs, Walnuts, and Blue Che
- 鶏もも肉 自家製ベーコン ¥1,700  
白いんげん豆の煮込み〜カスレ〜  
Simmered chicken, homemade bacon, white beans cassoulet
- ソフトシェルクラブのフリット ¥1,900  
ペルー風ココナッツクリーム煮 カレーリーフとライム風味  
Fritter of soft-shell crab Peruvian-style coconut cream stew flavored with curry leaf and lime