

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 1,182 (1,300)  
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 2種 / 1,382 (1,520)  
ディップ&フラットブレッド盛り合わせ 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.** / Sweet potato raisin butter  
熟成紅はるかレーズンバター  
ふわっとスモーキーな香りを感じる、季節のリエット
- 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)

# 3 — COLD APPETIZER

冷菜

/ 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)

/ Kyoto duck pate de campagne  
京鴨のパテドカンパーニュ 891 (980)

/ Remoulade of crab and root celery  
香住蟹と根セロリのレムラード 1,718 (1,890)

/ Carpaccio of today's fresh fish  
本日鮮魚のカルパッチョ 1,718 (1,890)

/ 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)

## 4

## HOT APPETIZER

温菜

/ 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)

/ Braised japanese beef trip and white beans

国産牛トリップと白いんげん豆の煮込み

1,436 (1,580)

/ Baked shrimp and bamboo shoots with part-brick wrapper

海老と筍のパートブリック包み焼き

1,455 (1,600)

/ Horse cutlet with reefall tartar sauce

馬肉のカツレツ レフォールタルタルソース

1,500 (1,650)

/ Sautéed spear squid and brussels sprouts with anchovy cream sauce

ヤリイカと芽キャベツのソテー アンチョビクリームソース

1,527 (1,680)

/ Poached conger eel with burnt butter sauce

伝助穴子のポワレ 焦がしバターソース

1,682 (1,850)

/ Soft roe and salsify gratin

函館産白子とサルシフィのグラタン仕立て

1,718 (1,890)

## 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)

/ 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

/ Oysters and green laver in oil sauce 牡蠣と青海苔のオイルソース	1,600 (1,760)
/ Arrabbiata -Penne- アラビアータ ~ ペンネ ~	1,655 (1,820)
/ Gnocchi with gorgonzola cream sauce ゴルゴンゾーラクリームソースのニョッキ	1,655 (1,820)
/ Foie gras risotto フォアグラリゾット	2,200 (2,420)

## Bread パン

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

# 7

## 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)



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き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「關於去除特定食物的政策」。