

dinner time
a la carte

menu

EBISU, TOKYO
TOOTH TOOTH

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

1,182 (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

ディップ&フラットブレッド盛り合わせ

2種 / 1,382 (1,520)

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.

/ Crispy prosciutto with fresh onion mousse

クリスピーな生ハムと新玉葱のムース

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)

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)

/ Chilled bigfin reef squid with squid ink sauce

アオリイカとイカ墨の冷製

1,500 (1,650)

/ Carpaccio of today's fresh fish

本日鮮魚のカルパッチョ

1,718 (1,890)

/ Marinated salmon, spring peas and couscous salad

サーモンマリネと春豆、クスクスのサラダ仕立て

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)

/Pâte brick-wrapped bamboo shoot and pettitoes

国産筍と豚足のパートブリック包み焼き

1,527 (1,680)

/ 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

1,455 (1,600)

/ Steamed scallops, clams, and whelks in white wine

帆立貝と蛤、ツブ貝のワイン蒸し

1,500 (1,650)

/ Conger eel beignet with bottarga and mimolette cheese

穴子のベニエ からすみとミモレットチーズがけ

1,500 (1,650)

/ Mi-cuit spanish mackerel with shiso-infused beurre blanc

サワラのミキュイ 青紫蘇風味のヴァンプランソース

1,682 (1,850)

/ Grilled aizu white asparagus with pork lardo and a poached egg

会津産ホワイトアスパラガスのグリル 豚ラルドとポーチドエッグ添え

1,718 (1,890)

5

MEAT

肉

/ Aomori duck thigh confit

青森産本鴨もも肉のコンフィ

2,909 (3,200)

/ Grilled Young Lamb with a Sherry Vinegar Reduction

仔羊のグリル シェリービネガーソース

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)

/ Rôti of hyogo venison loin

兵庫産 鹿ロース肉のロティ

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)



PASTA & RICE

パスタ・ライス

/ Oil Sauce pasta with Fresh Whitebait and Semi-Dried Tomatoes 生しらすとセミドライトマトのオイルソースパスタ	1,600 (1,760)
/ Arrabbiata -Penne- アラビアータ ~ ペンネ ~	1,600 (1,760)
/ Quattro Formaggi -Gnocchi- クアトロフロマージュ ~ ニョッキ ~	1,655 (1,820)
/ 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)
/ 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)
/ French Cured Ham -Jambon Sec- フランス産生ハム ジャンボンセック	864 (950)
/ 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」。