



# TAPAS



• 2 Kinds of Marinated Olives  
2種のオリーブマリネ……………¥600

• Ezo Abalone with Summer Vegetables  
and Tomato Jelly  
エゾアワビと夏野菜 トマトジュレ……………¥400



• French Fries  
Aioli Sauce and  
Tomato Ketchup  
フレンチフライ  
アイオリソースと  
トマトケチャップ  
¥800

• Pickled Vegetables with Rosemary  
彩々野菜のピクルス……………¥600

★ Carrot râpée with Fromage Blanc Mousse  
キャロットラペ フロマージュブランのムース……………¥800

★ Dry-Cured Ham  
with Truffle Flavor  
生ハム<ハモンセラーノ>  
トリュフの香り……………¥1,200



# DINNER TIME GRAND MENU



17:30 - 22:00 (L.O. 21:00)

★ … Recommendation レコメンドメニュー

## COLD APPETIZER

- ★ Assorted 5 delis  
TORRENTデリ 5種盛り合わせ……………¥1,300
- Shrimp, Mango, and Avocado Salad  
with Chili and Lime Dressing  
海老・マンゴー・アボカドのサラダ  
チリ&ライムドレッシング……………¥1,200
- Today's Carpaccio with Lemon Vinaigrette  
本日のカルパッチョ レモンビネグレット……………¥1,500
- Pate de Campagne  
パテドカンパーニュ ハーブサラダ……………¥1,500

Enjoy your  
meal!



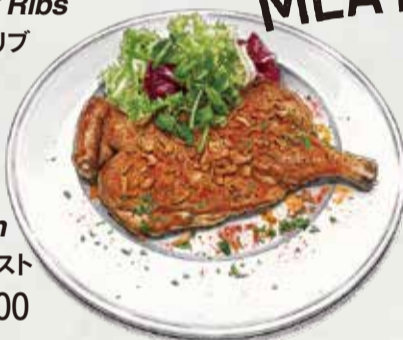
## HOT APPETIZER

- Grilled Sausage with Mashed Potato  
グリルソーセージ マッシュポテト……………¥1,200
  - ★ Grilled Bacon and  
Charred Romaine Lettuce Salad  
グリルベーコンと炙りロメインレタスのサラダ……………¥1,400
- Enjoy!
- 
- ★ Fish & Chips with Sea Weed Tartar  
フィッシュ&チップス あおさのタルタル……………¥1,600
  - Grilled Seasonal Vegetables with Harissa  
季節野菜のグリル ハリッサ添え……………¥1,800

## MEAT & FISH



★ BBQ Pork Ribs  
BBQスペアリブ  
¥2,600



★ Spicy Roast Half Chicken  
ハーフチキンのスパイシーロースト  
¥2,600



★ Grilled Australian Beef Sirloin (250g) with Café de Paris Butter  
オーストラリア産牛サーロインのグリル カフェドパリバター……………¥4,500



• Grilled Domestic Beef  
Sirloin (200g)  
国産牛サーロインのグリル  
¥6,000

• Grilled Lamb Chops with  
Fried Potatoes Herb Flavor  
ラムチョップグリル ハーブポテト ¥3,600

• Grilled Domestic Beef Fillet (120g)  
国産牛ヒレのグリル……………¥7,500

Good Food  
Great times

## CASUAL FOOD



• Penne with Gorgonzola  
Cream Sauce  
ゴルゴンゾーラクリームソースのペンネ  
¥1,800



★ Red Snow Crab Arrabbiata  
with Soft-Shell Crab Frit  
ベニズワイガニのアラビアータ  
ソフトシェルクラブのフリット  
¥2,500



★ Domestic Beef Cheeseburger  
国産牛チーズバーガー ¥2,500

Please select a sauce. ソースをお選び下さい  
Ketchup & Mustard / BBQ Sauce / Teriyaki Sauce  
ケチャップ&マスタード / BBQソース / テリヤキソース

• Seasonal Pasta  
季節のバスタ…………… ¥2,000

• Mini Margherita Pizza  
ミニピッツァ マルゲリータ…………… ¥1,600

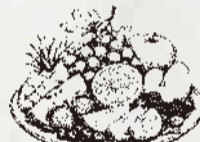
• Mini Quattro Formaggi Pizza  
ミニピッツァ クワトロフォルマッジ…………… ¥1,600

• Baguette  
バゲット…………… ¥450

• Rice  
ライス…………… ¥450



## DESSERT



• Musk Melon Shortcake  
マスクメロンショートケーキ…………… ¥1,300

★ Creamed Mitsu-mame with Matcha Sauce and  
Wasanbon Agar Jelly with Black Sugar Syrup  
抹茶ソースのクリームみつ豆と  
和三盆寒天 黒蜜ソース…………… ¥1,200

• White Sesame Blancmange with Matcha Sauce  
with Vanilla Ice Cream  
白胡麻ブランマンジェと抹茶ソース  
バニラアイス添え…………… ¥800

• Assorted Fruits  
季節のフルーツの盛り合わせ…………… ¥1,500

## TORRENT COURSE

¥6,000

Add a fish dish for ¥1,500.

+¥1,500で  
魚料理追加できます

**Amuse**  
Ezo Abalone and Summer Vegetables  
with Tomato Jelly  
エゾアワビと夏野菜 トマトジュレ

**Appetizer**  
Salad of Shrimp, Mango, and  
Avocado with Chili and Lime Dressing  
海老・マンゴー・アボカドのサラダ チリ&ライムドレッシング

**Pasta**  
Today's Pasta  
本日のバスタ

**Main**  
Grilled Australian Beef Sirloin  
with Soy Sauce Koji Mustard  
オーストラリア産牛サーロインのグリル  
醤油麹マスタード

**Dessert**  
Yogurt Mousse  
with Melon and Grapefruit Espuma  
ヨーグルトムース  
メロン&グレープフルーツのエスプーマ

**Cafe**  
Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶



表示料金にはサービス料12%消費税10%が含まれております。  
The displayed price includes 12% service charge and 10% consumption tax.

食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。  
Menu items may change based on the availability of ingredients.

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
If you have any food allergies, please inform staff in advance.

イラストはイメージです。  
Photos are for reference only.

法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。  
Due to legal regulations, we strictly do not serve alcohol to guests who will be driving or to those under the age of 20.

当店の米は国産です。  
Our rice is domestically produced.