



## crazy pintxos trial course

# 5,500yen

CRAZY PINTXOSをお試しいただくのびったり!  
音楽と共に楽しめるライトコースです。

~ Amuse ~

スパイスシード  
Spicy seed

~ Salad ~

フラワーガーデンサラダ  
Flower garden salad

~ Cold Pintxos 5Types ~

牛肉たたきのタルタルステーキ バケツ添え  
Beef steak tartare with its bucket

ロブスターのセビーチェ  
Lobster ceviche

フォアグラテリーヌ 生ハムと季節のフルーツ  
Foie gras and ibérico ham, served with season fruits

鴨の生ハム and カプレーゼ  
Duck ham & Caprese

マグロ and トロピカルフルーツの瞬間スモーク  
Lightly smoked Tuna and tropical fruit pintchos

※表示価格は全て税抜きとなっております。

## Cold Appetizer



キャビアとマグロ、ホタテの3色タルタル 3,000yen  
キャビアとマグロ、ホタテを3層にした贅沢タルタル。シャンパンとご一緒に。

Caviar, Tuna and great scallops tartare

Luxury tartare made with three layers of Caviar, great scallop and tuna.  
Best companion of champagne  
(Great scallop, tuna, caviar, herb salad, flower and melba toast)

トリュフの香り 牛肉たたきのタルタルステーキ 1,800yen

トリュフ風味の牛肉たたきのタルタルステーキ。イカ墨バケツとご一緒にお召し上がりください。

Truffle flavoured beef tartare

Tartare steak with truffle-flavored beef. Please enjoy with a squid ink bucket.  
(Beef, garlic, onion, capers, lemon juice, olive, pickles, truffle oil and squid ink bread.)

ロブスターのセビーチェ

1,800yen

ロブスターとグレープフルーツを使ったさっぱりマリネ

Lobster ceviche

Refreshing ceviche made with grapefruits and lobster  
(Lobster, grapefruits, lime)

フォアグラテリーヌ 生ハムと季節のフルーツ 2,000yen

季節のフルーツをフォアグラのテリーヌと生ハムで巻いた一品。

Foie gras and ham, served with season fruits

Roll made of a mix of foie gras, ham and season fruits  
(Foie gras, ham and fruits)



マグロとトロピカルフルーツの瞬間SMOKE 1,800yen

マグロとピンチョスフルーツをSMOKING GUNで瞬間スモークしました。

Lightly smoked Tuna and tropical fruit pintchos

Tuna and fruits pintchos lightly smoked by a smoking gun. Must see  
(Tuna, mango, kiwi, passion fruits puree)

## Hot Appetizer

トリュフ香る ロングポテト

800yen

トリュフの香り高いポテトフライです。

Truffle flavoured fried tornado potatoes

Truffle flavoured fried tornado potatoes  
(Tornado potatoes, truffle oil, truffle salt)

スパイシーオニオンリングタワー

1,200yen

ケイジャンスパイスで味付けしたオニオンリング ピリ辛

Spicy onion rings tower

Tower made of onion rings, cajun spiced. A bit hot  
(Onion rings, cajun spice)



海老KUSHIAGE

1,500yen

ふんわりとした口当たりの良い衣で包まれた海老の串揚げです。

Shrimp "kushiage" (deep fried skewered shrimp)

A shrimp skewer coated in a really soft clothing.  
(Full shrimp, Mustard mayonnaise, flying fish roe and wasabi flavored flying fish roe)

自家製100%ビーフのリトルハンバーガー

1,400yen

100%ビーフとアボカドの1口サイズのミニバーガー。

100% Beef patty little hamburger

100% beef patty, one bite size hamburger  
(Buns, beef patty, lettuce, cheese, avocado and bacon)

※表示価格は全て税抜きとなっております。

## Lococarne

サーモン ハーブマリネ 1,800yen

ハーブでマリネしたサーモンのロコカルネ グリル野菜添え

Herb & salmon marine

Herb marinade salmon lococarne, served with grilled vegetables  
(Salmon, paprika, red onion, colorful tomato, corn, potato and zucchini)



ガーリックシュリンプ 2,000yen

にんにく風味の有頭エビのロコカルネ グリル野菜添え

Garlic shrimp

Garlic flavoured full shrimp lococarne, served with grilled vegetables  
(Full shrimp, paprika, red onion, colorful tomato, corn, potato and zucchini)

ケイジャンチキン 1,600yen

ケイジャンスパイスでマリネしたチキンのロコカルネ グリル野菜添え

Cajun chicken

Cajun spice marinade chicken lococarne, served with grilled vegetables  
(Chicken thighs, paprika, red onion, colorful tomato, corn, potato and zucchini)

MISOポーク 1,800yen

味噌漬けポークのロコカルネ グリル野菜添え

Miso pork

Miso marinade pork lococarne, served with grilled vegetables  
(Pork belly, paprika, red onion, colorful tomato, corn, potato and zucchini)



ペッパービーフ 2,200yen

ピンク・グリーン・ホワイト・ブラックの4種のペッパーの  
スパイスビーフ グリル野菜添え

Pepper beef

Pink Green white and black pepper seasoned beef lococarne served  
with grilled vegetables  
(Beef, paprika, red onion, colorful tomato, corn, potato and zucchini)

## Salad



DOMEキングクラブシーザーサラダ 1,800yen

蟹のシーザーサラダ。ガラス製のドームでテーブルへ。

Dome king crab caesar salad

King crab caesar salad. brought to your table under a glassdome  
(King crab meat, romaine lettuce, egg, tomato, bacon, crouton, parmesan cheese  
and caesar dressing)

フラワーガーデンサラダ 1,200yen

エディブルフラワーと野菜のガーデン風サラダ

Flower garden salad

Edible flower and vegetables garden salad  
(lettuce leaves, Endive, microleaves, mini tomato, radish, herb salad, flower)

DOMEスチームチキンシーザーサラダ 1,500yen

鶏胸肉のシーザーサラダ。ガラス製のドームでテーブルへ。

DOME Chicken caesar salad

Chicken breast meat caesar salad. brought to your table under a glassdome  
(Chicken breast meat, romaine lettuce, egg, tomato, bacon, crouton, parmesan cheese  
and caesar dressing)

## Dinner Course

# 12,000yen

キャビア・フォアグラ・トリュフを含むシェフ自慢のコースです。

Starter with caviar signature course

~ Amuse ~

スパイスシード

Spicy seed

~ Salad ~

フラワーガーデンサラダ

Flower garden salad

~ Appetizer ~

キャビア・マグロ・ホタテの3色タルタル

Caviar, Tuna and great scallops tartare

~ Cold Pintxos 5Types ~

牛肉たたきのタルタルステーキ バケット添え

Beef steak tartare with its bucket

ロブスターのセビーチェ

Lobster ceviche

フォアグラテリーヌ 生ハムと季節のフルーツ  
Foie gras and ibérico ham, served with season fruits

鴨の生ハム and カプレーゼ

Duck ham & Caprese

マグロ and トロピカルフルーツの瞬間スモーク

Lightly smoked Tuna and tropical fruit pintchos

~ Hot Pintxos 3Types ~

海老KUSIAGE

Shrimp "kushiage" (deep fried skewered shrimp)

自家製 100%ビーフのリトルハンバーガー

100%beef patty little hamburger

サーモンのミキューイ ジェノバソース

Salmon rare saute with genoa sauce

~ Pasta ~

トリュフと濃厚たまごの贅沢カルボナーラ

Truffle carbonara

~ Lococarne ~

ペッパービーフ ロコカルネ

Pepper seasoned beef skewer

~ Dessert ~

本日のデザート

Today's dessert