



# A La Carte アラカルト



## Appetizers | 前菜

### Soup of the Day | 本日のスープ

¥1,900

A freshly prepared seasonal soup crafted daily by our chef  
シェフが旬の食材を使い、日替わり丁寧に仕上げる季節のスープ

### Smoked Duck Bruschetta | スモークダックブルスケッタ

¥1,800

Smoked Duck, Persimmon, Masala Reduction, Brioche Toast  
スモークダック 柿 マサラリダクション ブリオッシュトースト

### Table36 Bread | テーブル36 パン

¥700/person

Focaccia, Grissini, Garlic Herb Butter

自家製フォカッチャ グリッシーニ ガーリックハーブバター

\*Please ask our staff if you would like additional bread

\*パンのおかわりをご希望の方はスタッフにお申し付けください

### Tuna Table36 | ツナテーブル36

¥2,500

Seared Tuna, Gazpacho, Pickled Shallots, Crispy Capers, Paprika Oil

炙ったマグロ ガスパチョ エシャロットのピクルス クリスピーケイパー パプリカオイル

### Cured Salmon Tartare | サーモンマリネのタルタル

¥2,900

Jalapeño Mayo, Pickled Daikon, Crispy Nori Puffs

ハラペーニョマヨ 大根のピクルス 海苔のクリスピーパフ

### Australian Beef Tostada | オーストラリア産牛肉のトスターダ

¥2,500

Tomato, Roasted Tomato Vinaigrette, Comté

トマト ローストトマトヴィネグレット コンテチーズ

### Eggplant Parmigiana | ナスのパルミジャーナ

¥2,100

Eggplant, Napoli Sauce, Sky-farm Salad, Mozzarella, Parmesan

ナス ナポリソース スカイファーム産バジル モッツァレラ パルメザン

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% government tax.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

食物アレルギーなどございましたらスタッフまで事前にお申し付けください。

## Mains | メイン

- Vitality Japanese Beef Steak 200g | 国産牛ステーキ 200g**  ¥4,900  
Forest Mushrooms, Beef Jus, Sky-farm Gremolata, Sautéed Spinach  
天然キノコ ビーフジュー グレモラータ ほうれん草のソテー
- Twice-Cooked Pork Belly | 二度火入れの豚バラ**  ¥3,800  
Spicy Tomato and White Bean Ragu, Confit Cherry Tomato, Rye Crumb, Basil Sauce  
スパイシートマトと白いんげん豆のラグー コンフィチェリートマト ライクラム バジルソース
- Pressed Lamb Shoulder | プレスト ラムショルダー**   ¥6,300  
Pickled Daikon, Salsa Verde, Black Garlic Jus, Sky-Farm Herb Salad  
大根のピクルス サルサヴェルデ ブラックガーリックジュース スカイファームハーブ添え
- Grilled Salmon Fillet | サーモンフィレのグリル**   ¥4,500  
Beurre Blanc, Salmon Roe, Sky Garden Herb Oil, Broad Beans, Edamame, Peas, Crispy Straw Potato  
ブルブランソース イクラ 自家製ハーブオイル そら豆 枝豆 グリーンピース  
クリスピーのストローポテト
- Seared Barramundi | バラマンディのソテー**     ¥3,700  
Babaganoush, Broccolini, Brown Butter, Black Olive Crumb  
ババガヌーシュ ブロッコリーニ ブラウンバター ブラックオリーブクラム
- Green Pea Risotto | グリーンピースのリゾット**   ¥4,500  
BBQ Greens, Black Olive Crumb, Parmesan  
BBQグリーン ブラックオリーブクラム パルメザン  
\*Vegan options available upon request  
ヴィーガン対応可能です。スタッフにお知らせください。
- Roasted Half Chicken | ローストチキン（ハーフ）**     ¥4,200  
Chilli Garlic Butter, Charcoal Mayo, Tenkasu, Lemon  
チリガーリック風味バター 炭入りマヨネーズ 天かす レモン
- Roasted Pumpkin Rigatoni | ローストパンプキンのリガトーニ**     ¥3,500  
Hazelnut and Pumpkin Seed Granola, Garlic Chilli Oil, Comté  
ヘーゼルナッツとパンプキンシードのグラノーラ ガーリックチリオイル コンテチーズ  
\*Vegan options available upon request  
ヴィーガン対応可能です。スタッフにお知らせください。

## Side | 副菜

- |  |      |  |        |
|--|------|--|--------|
| <b>Dressed Sky Farm Lettuce with Vinaigrette Dressing</b><br>スカイファームレタスのサラダ<br>ビネグレットドレッシング<br>   | ¥900 | <b>Parmesan Mashed Potato</b><br>パルメザンチーズ入りマッシュポテト<br>   | ¥1,100 |
| <b>Creamed Spinach with Garlic &amp; Almond</b><br>クリーミーほうれん草 ガーリック & アーモンド<br>                   | ¥900 | <b>Waffle Fries /</b><br>ワッフルフライ<br>    | ¥900   |
|  |      | <b>Fire Roasted Greens /</b><br>ローストグリーン<br>     | ¥900   |

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% government tax.  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。  
食物アレルギーなどございましたらスタッフまで事前にお申し付けください。

# アレルギーおよび食事に関する情報

## Allergen & Dietary Information

アレルギー食品に関しては細心の注意を払い予防措置を講じておりますが、  
空中飛散・微量混入などを完全に防ぐことができない可能性があります。

お食事に関するご要望や食物アレルギーをお持ちの方は、  
遠慮なくスタッフまでご相談ください。

While we take every precaution to minimize risk and handle allergens safely,  
cross-contamination may still occur. If you have any dietary requirements or food allergies,  
kindly inform us, and we will do our best to accommodate your needs.



小麦  
Cereals (Contains Gluten)



牛乳  
Milk



グルテンフリー  
Gluten-Free



デイリーフリー  
Dairy-Free



魚  
Fish



ルピナス  
Lupin



甲殻類  
Shellfish



ごま  
Sesame Seeds



軟体動物 (イカ・タコ・巻き貝・二枚貝)  
Molluscs



マスタード  
Mustard



卵  
Egg



ピーナッツ  
Peanuts



大豆  
Soybean



ナッツ類  
Nuts



セロリ  
Celery



ベジタリアン  
Vegetarian



亜硫酸塩  
Sulphites



ヴィーガン  
Vegan



ポークフリー  
Pork-Free



アルコールフリー  
Alcohol-Free



そば  
Soba