



# 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 ガズパチョ 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  
ハラペニヨマヨ 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



¥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 ビーフジュース 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 コンフィチエリートマト ライクラム バジルソース

Pressed Lamb Shoulder | プレスド 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  
ブールブランソース イクラ 自家製ハーブオイル そら豆 枝豆 グリーンピース  
クリスピーソーストローポテト

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

---

Dressed Sky Farm Lettuce  
with Vinaigrette Dressing  
スカイファームレタスのサラダ  
ビネグレットドレッシング



¥900

Parmesan Mashed Potato  
パルメザンチーズ入りマッシュポテト



¥1,100

Creamed Spinach  
with Garlic & Almond  
クリーミーほうれん草 ガーリック & アーモンド



¥900

Waffle Fries /  
ワッフルフライ



¥900

Fire Roasted Greens /  
ローストグリーン



¥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。

# アレルゲン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ございます。

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 <sup>1</sup> Dairy-Free
	魚 Fish		ルピナス Lupin
	甲殻類 Shellfish		ごま Sesame Seeds
	軟體動物 (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 <sup>2</sup> Pork-Free		アルコールフリー <sup>3</sup> Alcohol-Free
	そば Soba		