b w

BIOTOP

Appetizer

フォカッチャ
Focaccia
660

グリーンオリーブと
サルシッチャの挟み揚げ
Deep-Fried
Green Olives & Sausage
1,320

海の生ハムと山の生ハム盛り　フォカッチャ添え 1,210
Assortment of Sea Ham & Mountain Ham w/ Focaccia

自家製スモークサーモンとオレンジ風味のキャロットラペ 1,320
Homemade Smoked Salmon & Orange Flavored Carrot Rapée

生産者一軒の野菜焼き 1,430
Grilled vegetables from a single producer

フライドポテト　カラスミ添え 1,100
French Fries w/ Dried Mullet Roe

自家製ビーフジャーキー 1,210
Homemade beef jerky

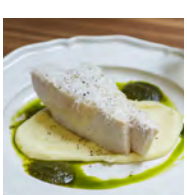
燻製カシューナッツ 660
Smoked Cashews

季節のサラダ 1,540
Seasonal Salad

フロマージュリー・ミュウのチーズ盛り合わせ 2,200
Fromagerie Miu Cheese Platter

本日のオススメ 1,595
Today's Special

Main



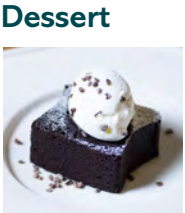
徳島県阿波尾鶏のロースト　チミチュリソース 2,970
Roasted Awa-Odori Chicken from Tokushima w/ Chimichurri Sauce

足赤海老の香草焼き 3,080
Herb-Grilled Ashiaka Prawns

牛サガリのロースト　赤ワインソース 3,300
Roasted Beef Sagari w/ Red Wine Sauce

神戸牛ランプ肉のステーキ　トリュフソース 5,500
Kobe Beef Rump Steak w/ Truffle Sauce

Dessert



濃厚ガトーショコラ　バニラアイス添え 990
Dense Chocolate Gateau w/ Vanilla Ice Cream

バスクチーズケーキ　紅茶のパンナコッタ添え 1,100
Basque Cheesecake w/ Tea Panna Cotta

ティラミス 990
Tiramisu

自家製プリン 880
Homemade Pudding

焼きたてバスクチーズケーキ （L.O 20:30） 990
Freshly Baked Basque Cheesecake

アミューズ代としてお一人様550円頂戴しております / Dinner time amuse service 550 yen/per
価格は全て税込となります /All prices include tax
アレルギーをお持ちの方はスタッフへお声がけください / If you have any allergies, please let the staff know