



# HARU

11000

WINE MATCHING + 7500

PARI PARI SALAD OF TATSOI, CHRYSANTHEMUM & URUI  
TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO  
BRAISED DOMESTIC BAMBOO SHOOT • YUZU PONZU  
LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER NV

ターツアイと菊花とうるいのパリパリサラダ  
本日の鮮魚のカルパッチョ  
筍 柚子ポン酢

PHOENIX ONSEN TAMAGO  
NEW SEASON TURNIP & SPRING ONION • YUZU KOSHO TONKOTSU  
OKAHIJIKI & PENTAS • ROASTED CASHEW DUKKAH  
MIRAVAL, ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE, FRANCE 2018

フェニックスの温泉卵  
新蕪 & 新たまねぎ 柚子胡椒豚骨  
オカヒジキ & ペンタス ローストしたカシューデュッカ

CHAR GRILLED AUSTRALIAN {TAS} CAPE GRIM  
PREMIUM PASTURE FED BEEF FILLET  
LOCAL MOUNTAIN VEGETABLES • ROCKET  
BLACK GARLIC ESSENCE • OLIVE OIL MASHED POTATOES  
FOR BEEF UPGRADES ASK YOUR SERVER  
PENFOLDS BIN 8, SHIRAZ CABERNET, BAROSSA VALLEY, SOUTH AUSTRALIA 2017

オーストラリア TAS 産 ケープグリム  
牧草飼育したプレミアムビーフ ファイルのチャージグリル  
国産 山菜 ルッコラ 黒ニンニク エッセンス  
オリーブオイル マッシュポテト  
ビーフのアップグレードは スタッフまでお尋ね下さい

SHOCHU HOKKAIDO SALMON ROE & WAGYU DONBURI  
CHILLI LEAF TSUKUDANI  
SHISO FLOWER • KABOSU PONZU

焼酎漬け北海道産 いくら & 和牛丼  
葉唐辛子の佃煮  
紫蘇 かぼすポン酢

SAKETINI 39

SETOKA CITRUS SORBET  
EARL GREY JELLY

せとか シトラス ソルベ  
アールグレイジェリー

FROMAGE BLANC ICE CREAM  
MILK CHOCOLATE CHIFFON • DEKOPON  
KYOTO KUROZU

フロマージュ ブラン アイスクリーム  
ミルクチョコレートシフォン デコポン  
京都産 黒酢

MARKUS MOLITOR, RIESLING, BERNKASTELER BADSTUBE, AUSLESE, MOSEL, GERMANY 2017

# HATSUZAKURA 8500

WINE MATCHING + 6200

TODAY'S LITTLE STARTER  
LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER NV

本日の小さな一皿

PARI PARI SALAD OF TATSOI, CHRYSANTHEMUM & URUI  
TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO  
BRAISED DOMESTIC BAMBOO SHOOT • YUZU PONZU

ターツアイと菊花とうるいのパリパリサラダ  
本日の鮮魚のカルパッチョ  
筍 柚子ポン酢

CLOUDY BAY, SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND 2019

CRABBE CAKE DONUT  
BLACK GARLIC AIOLI  
LEMON BALMI

クラブケーキドーナツ  
黒ニンニク アイオリ  
レモンバーム

LEEWIN ESTATE PRELUDE CHARDONNAY FOR TWO ROOMS, MARGARET RIVER, WESTERN AUSTRALIA 2017

MIGNONETTE CRUSTED BRINED KINKAI BLUEFIN TUNA  
CORNICHON SAUCE  
KYOTO NANO HANA • ROCKET

粗挽き胡椒に漬けた近海本マグロ  
コルニションソース  
京都産 菜の花 ルッコラ

BRANCOTT ESTATE, LETTER SERIES T, PINOT NOIR MARLBOROUGH 2017

OR

TWICE COOKED PRIME DOUBLE LAMB CHOP  
MINT GENOVESE TOSSED SPRING PEAS & BEANS  
CUMIN ESSENCE

二度火入れしたプライム ダブルラムチョップ  
ミント ジェノベーゼで絡めた春の豆  
クミンエッセンス

POWELL & SON FOR TWO ROOMS, BAROSSA VALLEY, SOUTH AUSTRALIA 2016

TODAY'S SEASONAL DESSERT  
MARKUS MOLITOR, RIESLING, BERNKASTELER BADSTUBE AUSLESE, MOSEL, GERMANY 2017

本日のデザート

+1800

# DAICHI {VEGETARIAN} 7500

AT TWO ROOMS WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS,  
DUE TO THIS SOME MENU ITEMS MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY, QUALITY OR THE WHIM OF THE CHEF....  
TWO ROOMSでは四季折々の旬の食材をご提供している関係で、  
マーケットの状況により、また、コンセプトの変更などによりメニューを変更する可能性がありますのでご了承くださいませ。  
ALL PRICES ARE SUBJECT TO GOVERNMENT TAX AND A 10% SERVICE CHARGE.  
上記価格に消費税と10% サービス料を加算させていただきます。