

CLOUDS

BAR & DINING

Snacks

野菜のピクルス	800
Salt Pickled Vegetables	
クリスピーなフライドポテト ガーリックマヨネーズとケチャップで	950
Crispy Potato Fries served with Garlic Mayonnaise and Ketchup	
明太子味のフライドポテト ガーリックマヨネーズとケチャップで	950
Mentaiko Seasoned Potato Fries served with Garlic Mayonnaise and Ketchup	
クリスピーなごぼうチップス 炒り胡麻ソース	1,000
Crispy Burdock Fries served with Roast Sesame Sauce	
枝豆を自家製パルメザンオリーブオイルと天然シーソルトで	1,000
Boiled Edamame tossed in House-Made Parmesan Olive Oil and Natural Sea Salt	
スパイス香るローストナッツ.....	1,000
Spice Roasted Nuts	
オリーブの自家製マリネ.....	1,200
House-Marinated Olives	
ビーフジャーキーの柚子とチリポン酢風味	1,400
Beef Jerky served with Yuzu and Chilli Ponzu	

Crudo & Charcuterie

ポークオニオンパテ.....	1,600
Pork and Onion Pâté	
ヒラマサのカルパッチョ.....	2,400
Yellowtail Carpaccio	
牛のたたき エシャロットと生姜ポン酢で エリンギと黄身ジェル カレーソルト添え.....	3,200
Beef Tataki served with Shallot and Ginger Ponzu, King Oyster Mushroom, Egg Yolk Gel and Curry Salt	
宮崎キャビア1983 (12g) チャイブのフレッシュカット 発酵クリームのエスプーマ ミルクパンのクルトン.....	15,000
Miyazaki Caviar 1983 (12g) served over Ice with freshly cut Chives, Cultured Cream Espuma, Milk Bread Croutons	

地元産シャルキュトリー【エアドライ製法・燻製ハム】のセレクション：
本日のセレクションと50gあたりの価格については係にお問い合わせください。

Selection of Local Charcuterie:

Please ask your server for today's selection and price per 50g.

Provenance of Charcuterie: Kyushu

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

CLOUDS

BAR & DINING

Small Plates & Salads

野菜のメドレー 2種類の味噌で.....	1,600
Vegetable Crudités served with Two Types of Miso	
かぼちゃのキャラメリゼ 松の実のグレモラータ グリーンペッパーマスタード.....	1,600
Caramelized Pumpkin, Pinenut Gremolata, Green Pepper Mustard	
きのこのメドレー 卵のスービード カベローネロ.....	1,800
Medley of Mushrooms, Sous Vide Egg, Cavelo Nero	
柿とペカンナッツ マスタードリーフのサラダ ギリシャヨーグルト 柿のピネグレット.....	2,200
Persimmon, Pecan and Mustard Leaf Salad, Greek Yoghurt and Persimmon Vinaigrette	
蓮根と揚げ豚バラのサラダ.....	2,600
Lotus Root and Fried Pork Belly Salad	

Cheese Cart

【すべてのチーズに自家製クラッカーと蜂蜜、ハニーコム、いちじくジャムがついてきます】
(All cheese served with House-made Crackers, Honey, Honeycomb and Fig Preserve)

3種のチーズのセレクション.....	3,700
Selection of Three Cheeses	
5種のチーズのセレクション.....	4,500
Selection of Five Cheeses	



*写真はイメージです。

CLOUDS

BAR & DINING

Main Plates

- 自家製リコッタチーズとローストパンプキンのアニョロッティ
ブラウンバターとオニオンのブルモンテで 松の実とセージのクランブル 2,850
House-Made Ricotta and Roasted Pumpkin Agnolotti served in
Brown Butter and Onion Beurre Monté, Pinenut and Sage Crumble
- クリスピーな皮つきサステナブル・鯛 クリーミーなセリアックピューレと菊芋
クラム・ヴルーテソースで 3,200
Crispy Skin Sustainably Sourced Sea Bream, Creamy Celeriac Purée,
Crispy Sunchokes, Clam Velouté
- 自家製セサミバンの麴漬け和牛バーガー
モッツアレラチーズとカリカリベーコン グリーントマトのピクルス
自家製赤パプリカケチャップ 3,400
Koji Crusted Wagyu Beef Burger on a House-Made Sesame Bun
with Mozzarella, Crispy Bacon, Pickled Green Tomatoes and
House-Made Red Pepper Ketchup
- ポークラックの香草焼き
リンゴのジェル マスタードとケッパー香るチキンのジュ 3,800
Herb Crusted Pork Rack, Apple Gel, Mustard and Capers Chicken Jus

Seasonal Specials

- サステナブル・カツオの燻製とさつまいものコロケ かぼすのブルブランで 2,200
Smoked Sustainably Sourced Bonito and Sweet Potato Croquette,
Kabosu Beurre Blanc
- 牛ほほ肉のコンフィのタコス 自家製サルサ・ロハ添え 2,400
Confit Beef Cheek Tacos with House-Made Salsa Roja
- ほぐし蟹とブリオッシュ 柚子と柿 インカナッツのドレッシング 2,600
Pulled Crab Brioche with Yuzu, Persimmon and Inca Nut Dressing

Dessert

- | | |
|---|---|
| 季節のアイスクリーム 1,200
Seasonal Ice Cream | 3種のデザートプレート 2,000
Trio of Desserts Plate |
| ヘーゼルナッツと蕎麦のアフォガート:
ミルクアイスクリームにエスプレッソと
ヘーゼルナッツと蕎麦の
クランブルを合わせて 1,600
"Hazelnut and Buckwheat Affogato"
Milk Ice Cream served with a shot of
Espresso and Hazelnut Buckwheat Crumble | 季節のフレッシュフルーツ 2,400
Seasonal Fresh Fruits |
| | チョコレート盛り合わせ 2,400
Selection of Assorted Chocolates |

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。
All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.