

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-Marinaded 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

野菜のクルディティ 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	
カリフラワーの唐揚げとカリフラワーのピクルス カシューナッツのマスタードソース	1,800
Cauliflower Karaage with Pickled Colored Cauliflower, Cashew Mustard Sauce	
ローストしたブロッコリーニのサラダ カーボロ・ネロとペカンナッツ リコッタチーズ	2,600
Salad of Roasted Broccolini with Cavolo Nero, Toasted Pecans, Ricotta	

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。

Dessert

季節のアイスクリーム.....	1,200	3種のデザートプレート.....	2,000
Seasonal Ice Cream		Trio of Desserts Plate	
ビーツとチョコレートの温かいケーキ ブランデーバターマスカルポーネ バニラアイスクリーム添え.....	2,000	季節のフレッシュフルーツ.....	2,400
Warm Beetroot and Chocolate Cake, Brandy Butter Mascarpone, Vanilla Ice Cream		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.

CLOUDS

BAR & DINING

ディナーメニュー 17:30~21:30

Dinner Menu available from 17:30 ~ 21:30

Main Plates

自家製フェットチーネパスタのピリ辛味噌バターソース マッシュルームソテー添え	2,800
House-Made Fettucini Pasta tossed in Spicy Miso Butter Sauce with Sautéed Mushrooms	
クリスピーな皮つきサステナブル・鯛 クリーミーなセレ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	
セサミバンの揚げ和牛バーガー 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 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.....	4,200
Herb Crusted Pork Rack, Apple Gel, Mustard and Caper 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	
ガーリックソーセージのグリル 自家製ザワークラウトとパースニップの燻製ピューレ	2,400
Grilled Garlic Sausages, House-Made Sauerkraut, Smoked Parsnip Purée	
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	

※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.