

CLOUDS

BAR & DINING

Dinner 17:30-21:30

Main plates

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
Fettuccine with spicy miso butter sauce and sautéed mushrooms

サステナブル・鯛 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
Sustainably sourced sea bream with celeriac purée,
crispy sunchokes and clam velouté

麹漬け和牛バーガー：モッツアレラチーズとカリカリベーコン 3,400
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
Koji crusted Wagyu burger with mozzarella, pickled green tomato
and red pepper ketchup

Seasonal Specials

サーモンとトマト オリーブ 胡瓜 インゲンのサラダ 2,300
Salmon, tomato, olive, cucumber and green bean salad

魚のバターポッシュェ グリーンピース レモンブールブラン 2,900
Buttered poached fish, green peas with lemon beurre blanc

ロモサルタード、ペルー風牛肉と旬の野菜炒め 3,200
"Lomo Saltado" my way, peruvian pan seared beef,
seasonal vegetables, ginger soy sauce

Children's set menu 17:30~21:30

幸（ミニハンバーグ、から揚げ、かっぱ巻き、玉子） 2,500
Sachi (fried chicken, mini hamburger steak,
cucumber sushi roll, and sushi with Japanese omelet)

悠（天婦羅、かっぱ巻き、玉子） 3,000
Yuu (assorted tempura, cucumber sushi roll and sushi with Japanese omelet)

海（海鮮ちらし寿司） 3,500
Umi (Chirashi sushi - rice with daily selection of fish)

※上記お子様セットには全て茶碗蒸し、赤出汁、デザートがついてきます。

※All set menus are served with steamed egg custard, miso soup and dessert

Dessert

季節のアイスクリーム 1,200
Seasonal ice-cream

季節のデザート 2,000
Seasonal dessert

チョコレート盛り合わせ 2,400
Assorted chocolates

食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※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.