

# CLOUDS

BAR & DINING

## Snacks

野菜の塩ピクルス .....	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	
魚のカルパッチョ.....	2,400
Market fish carpaccio	
牛のタタキ 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	

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.

## 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	
ミックスリーフサラダ 熟成バルサミコビネグレットで.....	1,800
Mixed leaf salad served with aged balsamic vinaigrette	

※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

## Cheese Cart & Dessert

3種のチーズのセレクション.....3,700  
自家製クラッカー・蜂蜜・ハニーコム・  
いちじくジャム付き  
Selection of three cheeses with  
house-made crackers, honey,  
honeycomb and fig preserve



\*写真はイメージです。  
\* Sample image only.

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  
チョコレート盛り合わせ.....2,400  
Selection of assorted chocolates

## Dinner Menu 【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  
セサミバンの麹漬け和牛バーガー：モッツァ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 sesame bun with mozzarella,  
crispy bacon, pickled green tomatoes and house-made red pepper ketchup

### Seasonal Specials

サステナブル・サーモンのパテ 桜白ワインゼリー添え..... 2,200  
Sustainably sourced salmon pâté sakura white wine jelly  
ブッラータチーズ いちごとバジル添え ..... 2,600  
Burrata, strawberries and basil  
グリーンピースのリゾット アスパラとそら豆 ズッキーニの花天ぷら.....2,850  
Green pea risotto, asparagus, broad beans, tempura zucchini flower

※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.