

**DINNER**

**APÉRITIF**

クラシックベリーニ 1600

ビルカール サルモン ブリュット レゼルヴ 2600

bills house 日本酒 by 澄川酒造 東洋美人  
酒未来 純米吟醸 2024 山口 1050

The Botanist ジン 柚子 コリンズ 1600

bills ネグローニ

- ジン、チナール、アペロール 1600

**SMALL PLATES**

ノッチェラーラ種オリーブ  
&マルコナ・アーモンド 1200

ハモン・イベリコ reg 1400 lge 2300

ズッキーニチップス  
- ニゲラシード、レモンヨーグルト 1800

クルディテ - トマトのエズメ、  
サンフラワーシードピューレ 1800

キューカンバーサラダ  
- ピーナッツソース、柚子セサミビネグレット 1800

フレッシュリコッタ - イエロートマト、  
ヘーゼルナッツグレモラータ 2100

明太子タラマサラータ  
- チャイブ、サワードブレッド 2000

クラブサラダ - アンディープ、  
トビコ、スリラチャアイオリ、ライム 2100

フライドシュリンプ  
- コリアンダー、グリーンヌクチャム 2200

スパイスフライドチキン or 豆腐  
- レモンソース、グリーンズ 1950

## SALADS

フェンネルと大根ピクルスのジャスミンライスサラダ

- キヌア、グリーンキムチ、柚子ドレッシング
- + 豆腐 or マグロ 2300

ココナッツポーチドチキンサラダ

- アボカド、グリーンアップル、クレソン 2400

チョップドサラダ

- 枝豆、ズッキーニ、キャベツ、イエローピーツ、  
ゴールドンレーズン、白ワインビネガー、  
タヒニドレッシング 2100

add

+ 豆腐 300

+ ハロウミチーズ / アボカド 650

+ グラブラックスサーモン / グリルドチキン 680

## PLATES, BOWLS

エビとルッコラのリングイーネ  
- ガーリックチリオイル、バター、レモン 2600

真鯛のロースト - レモンバター、  
フェンネルとグリーンオリーブのサラダ 3100

自家製xo醤ときのこのフライドライス  
+ ソフトシェルクラブ or 豆腐 2500

アンガス牛フィレステーキ - ポルチーニのシーズニング、  
マッシュルームのピューレ添え 5200

シュリンプバーガー  
- レモングラスドレッシングとアイオリ、  
レタスとラディッシュのサラダ、フレンチフライ 2800

パルメザンチキンシュニツェル  
- クリームコーン、ベトナムミーズスロー 2900

スティッキーチリポーク  
- ローストピーナッツ、グリーンズ 2900

和牛バーガー - トマト、きゅうりのディルピクルス、  
ハーブフレンチフライ 3000  
+ グリュイエールチーズ 200

bills イエローカレー  
- バターナットパンブキン、ジャスミンライス  
+ 白身魚 2800 or 豆腐 2550

## sides

bills グリーンサラダ - 柚子コショウと生姜のドレッシング 1450

フルーツマトサラダ - バジル、パプリカタブナード 1400

ブロッコリーニのグリル - 松の実ピューレ 1150

“インカのめざめ” 七味クリスピーポテト 1000

**SWEET**

ピーチメルバ - ミルクアイスクリーム  
by Big Baby Ice Cream、  
ラズベリーソース、ハニーコーム 1800

リコッタパンケーキ - フレッシュバナナ、  
ハニーコームバター 2400

コールドドリップコーヒーティラミス 1600

ココナッツミルクゼリー  
- マンゴー、セサミスナップ 1600

パプロバ - パイナップル、ライム、  
ヨーグルトクリーム 1600

税込価格です。

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。