

dinner course

ディナーコース

Dinner Course

アメリカンドック
Small Fried Shrimp Skewers

otoの前菜
oto appetizers

フォアグラ×旬のフルーツ
Foie gras & Seasonal fruits

ホタテ×信州プルロット
Scallops & Shinshu Pulotto

和牛 宮崎牛赤身肉のグリル
Grilled Wagyu Miyazaki beef

フォレノワール
Forêt noire

コーヒー (HOT/ICE) or エスプレッソ S or ほうじ茶
Coffee (HOT / ICE) Espresso S Roasted Green Tea

アールグレイ (HOT/ICE) or カモミール
Earl Gray (HOT / ICE) Chamomile

¥9,000
(¥9,900)

à l a c a r t e

冷たい一皿 *cold dish*

ウフマヨ♪ (1P) ¥700
Oeuf-mayonnaise (¥770)
ビストロの定番をotoスタイルで
[生産者] 千葉県:房総おおぞら農場 ぶりんセス・エッグ

ニースサラダ ¥1,600
Nicoise-style salad (¥1,760)
ゆで卵、ツナ、ジャガイモ、インゲン、オリーブなど

パテ・ド・カンパーニュ ¥1,500
ジャルダン風 (¥1,650)
Pate de Campagne Jardin Style

フルーツトマト×ブッラータ ¥2,500
“太陽を浴びたトマト畑” (¥2,750)
Fruit Tomatoes & Burrata
“Tomato Field Bathed in Sunshine”

世界中にファンをもつ“セドリック・カサノヴァ”の
オリーブオイルを3種から
[生産者] シチリア:セドリック・カサノヴァ オリーブオイル

生ハムのピペラード ¥1,200
Piperade of cured ham (¥1,320)
バスク地方の郷土料理を生ハムと共に

厳選和牛のローストビーフ ¥2,000
粒マスタード 柑橘の香り (¥2,200)
Selected Wagyu Roast Beef with
Grain Mustard and Citrus

温かい一皿 *warm dish*

アメリカンドック (1P) ¥350
Small Fried Shrimp Skewers (¥385)
エビを使ったひとくちサイズのアメリカンドック

ウエボス・カブレアオス ¥1,200
Huevos cabreaos (¥1,320)
フライドポテトにピリ辛のブラバスソースと
目玉焼きを目の前であえる一皿

フィセルピカルド ¥3,200
Ficelle picarde (¥3,520)
フランス・ピカルディー地方の郷土料理
クレープとジャンボンブランのグラタン

季節野菜の丸ごとロースト ¥1,500
ヴァドーヴァンバター (¥1,650)
Roasted whole seasonal vegetables
with vadouvan butter
じっくり焼き上げたまるごと野菜をスパイス香るバターと共に

ホタテと信州ブルロット ¥2,200
ブルギニオン風 ガーリックトースト (¥2,420)
Scallops and Shinshu Pulotto
Bourguignon Style Garlic Toast
ホタテのボワレと、国内唯一の生産者がつくる希少な“信州ブルロット”
[生産者] 長野県:山形村 信州FARM 信州ブルロット

フォアグラのポワレ ¥3,000
季節のフルーツのデクリネゾン (¥3,300)
ソースヴェルジュテ
Poeler of Foie Gras with Seasonal Fruit
Déclinaison Sauce Verjuté

国産牛タンの薫焼きと ¥2,800
クレソンのサラダ (¥3,080)
リゾットを添えて
Japanese Beef Tongue Straw Grilled with
Watercress Salad and Risotto
[生産者] 新潟県:魚沼産 和みりゾット リゾット米

オトナのエビフライ (1P) ¥2,500
Rich deep fried prawns from ISE (¥2,750)
with Bouillabaisse Sauce
三重県産クルマエビを使用、ブイヤベースのソースで
[生産者] 三重県:大台町 松田製茶 ほうじ茶

à l a c a r t e

パスタ *pasta*

鴨ラグーとフランス産
栗のスパゲッティ
Spaghetti with chestnut and
duck meat sauce ¥2,000
(¥2,200)

トリュフ香るクリームパスタ
タリアテッレ
Cream pasta tagliatelle
with truffles ¥2,200
(¥2,420)

メイン *main*

お肉盛り合わせ (a+b+e) ¥6,200
Assorted Meat (a+b+e) (¥6,820)

銘柄牛盛り合わせ (b+c+e) ¥8,200
Assorted brand beef (b+c+e) (¥9,020)

特選牛盛り合わせ (c+d+e) ¥11,800
Special beef platter (c+d+e) (¥12,980)

のとじまの海塩と南の風マスターネ。を添えて
[生産者]
石川県:七尾市 のとじまの海塩 海塩
福岡県:南の風のマスターネ。マスタード

牛フィレ肉のウェリントン風
ソースベリグー ¥9,000
(¥9,900)

Beef fillet Wellington style with
sauce perigueux
[数量限定] L'atelier de oto スペシャルテ

ハッシュドビーフ *hashed beef*

究極のミニハッシュドビーフ ¥900
Ultimate Mini Hashed Beef (¥990)
3日間かけてじっくり煮込んだ
和牛のハッシュドビーフ

a. 松阪豚ロース ¥2,800
a. Matsusaka pork (¥3,080)
150g やわらかい肉質ときめ細かい霜降りが特徴

b. 宮崎牛赤身肉 ¥4,000
b. Miyazaki beef (¥4,400)
100g 全国和牛能力共進会の大会で4度受賞

c. 上州牛サーロイン ¥5,200
c. Jyoshu Beef Sirloin (¥5,720)
100g 澄んだ山の湧き水で育った群馬県のブランド牛

d. 近江げんさん牛フィレ ¥8,000
d. Omi Gensan Beef Fillet (¥8,800)
100g 近江牛と国産牛を掛け合わせた究極のハーフ牛
[生産者] 滋賀県:近江 肉のげんさん げんさん牛

e. 野菜のグリル盛り ¥1,200
e. Grilled Vegetables (¥1,320)
戸澤農園(埼玉県深谷)、モアーク農園(茨城県つくば)、
FARM MINO(北海道具知安)など

d e s s e r t

デザート *dessert*

フォレノワール ¥900
Forêt Noir (¥990)
チョコレート、グリオットチェリー、カカオフルーツ

モンブラン ¥900
Mont Blanc (¥990)
マロン、ヘーゼルナッツ、紅玉

バスクチーズケーキ ¥900
春日養蜂所のはちみつ (¥990)
Basque Cheesecake
はちみつ村春日養蜂所でとれた“夏の深山蜜”をかけて
[生産者] 岐阜県: みつばち村 春日養蜂所 ハチミツ

o t h e r

その他 *other*

パン ¥300
Bread (¥330)

チーズ 各種 Lammas 各¥1,000
Cheese Various Lammas (各¥1,100)
フランス産 MOF(国家最優秀職人賞)
エルベ・モンスのチーズなど
[生産者] 東京都: LAMMAS チーズ

o r i n k

ビール *draft*

キリン一番しぼりプレミアム Kirin Premium	¥1,000 (¥1,100)
今月のクラフトビール Craft beer of the month	¥1,400 (¥1,540)

グラスワイン *wine by the glass*

Champagne

Bollinger / N.V Special Cuvée Brut	¥2,100 (¥2,310)
---------------------------------------	--------------------

White Wine

Domaine Meyer-Fonné / 2022 Alsace Riesling Réserve (France)	¥1,400 (¥1,540)
--	--------------------

Domaine François Villard / 2022 Les Contours de Mairlant I.G.P Rhôdaniennes (France)	¥1,400 (¥1,540)
--	--------------------

Domaine Chanson / 2022 Rully Bourgogne Chardonnay (France)	¥1,900 (¥2,090)
--	--------------------

Red Wine

Domaine Thymiopouios / 2020 Naoussa Alta (Greece)	¥1,300 (¥1,430)
--	--------------------

Domaine Roblet Monnot / 2021 Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes (France)	¥1,700 (¥1,870)
--	--------------------

Château d'Issan / 2020 Brason d'Issan (Margaux)	¥1,900 (¥2,090)
--	--------------------

日本酒 *sake*

作(ザク)純米大吟醸 IMPRESSION N 2024 (三重県) ZAKU / Mie	¥1,400 (¥1,540)
---	--------------------

写楽(しゃらく)純米酒(福島県) SHARAKU / Fukushima	¥1,400 (¥1,540)
---	--------------------

ワインカクテル *wine cocktail*

サングリア 白・赤 Sangria / White, Red	¥1,000 (¥1,100)
-----------------------------------	--------------------

キールロワイヤル (カシス・スパークリングワイン) Kir royal (Cassis, Sparkling wine)	¥1,400 (¥1,540)
--	--------------------

キール (カシス・白ワイン) Kir (Cassis, White wine)	¥1,100 (¥1,210)
--	--------------------

キティ (赤ワイン・ジンジャーエール) Kitty (Red wine, Ginger ale)	¥1,100 (¥1,210)
---	--------------------

スプリッツァー (白ワイン・炭酸水・ライム) Spriizer (White wine, Sparkling water, Lime)	¥1,100 (¥1,210)
--	--------------------

オペレーター (白ワイン・ジンジャーエール・ライム) Operator (White wine, Ginger ale, Lime)	¥1,100 (¥1,210)
---	--------------------

ウイスキー *whisky*

グレンリベット (Scotch whiskey) The Glenlivet	¥1,200 (¥1,320)
---	--------------------

ラフロイグ (Islay) Laphroaig	¥1,600 (¥1,760)
----------------------------	--------------------

ウッドフォードリザーブ (Bourbon) Woodford reserve	¥1,400 (¥1,540)
---	--------------------

ジャパニーズウイスキー各種 (Japanese) etc (¥2,000~) Japanese Various	
--	--

食後酒 *digestif*

アンリ ジロー ラタフィア シャンプノワ Henri Giraud Ratafia Champenois	¥1,400 (¥1,540)
---	--------------------

カルヴァドス ペイドージュアドリアン・カミュ Calvados Pays d'Auge Adrien Camut	¥2,000 (¥2,200)
---	--------------------

マール・ド・ブルゴーニュ 30年熟成 Marc de Bourgogne 30 Ans d'age	¥2,000 (¥2,200)
--	--------------------

テイラー20y オールドトゥニーポート Taylor's 20y Old Tawny Port	¥2,000 (¥2,200)
--	--------------------

o r i n k

ノンアルコールビール/ワイン

non-alcoholic beer / wine

ブルーロ 7ホップ7グレーン ¥1,400
BRULO 7 HOP 7 GRAIN DDH IPA (¥1,540)

7種類の穀物と新鮮で香り高い7種類のホップのユニークな組み合わせ。フルボディで親しみやすい苦味のあるビール。

ブルーロ ラスト・フォー・ライフ ¥1,400
BRULO LUST FOR LIFE DDH IPA (¥1,540)

フラッグシップビール。シトラ、シムコー、モザイクの3種類のホップによるダブルドライホッピング。

ヴァンテンス スパークリングワイン ¥1,100
Vintense Sparklingwine (¥1,210)

ヴァンテンス シャルドネ ¥1,100
Vintense Chardonnay (¥1,210)

ヴァンテンス メルロー ¥1,100
Vintense Merlot (¥1,210)

ソフトドリンク soft drink

たかやしろファーム ¥800
りんごジュース ブレンド (¥880)
Takayashiro farm Apple juice
混濁製造で造られる、搾ったままの濃縮感のある100%ストレートリンゴジュース。

蔵王ウッディファーム ラ・フランス ¥1,100
Woody farm La france (¥1,210)
蔵王ウッディファーム&ワイナリーの自家農園で収穫されたラ・フランスを贅沢に使用し、ゆっくりと柔かく搾られた優しい味わいのジュース。

伊藤農園 みかんしぼり ¥800
Mikan citrus juice (¥880)

コカコーラ / コカコーラゼロ ¥800
Coca cola / Coca cola zero (¥880)

フィーバーツリー ジンジャービア ¥1,000
Fever-Tree Ginger Beer (¥1,100)

幸之茶屋 ¥800
茶葉から水出しで作った黒烏龍茶 (¥880)
Black Oolong tea

奥会津 金山天然 ¥1,400
Okuaizu kaneyama water (¥1,540)

奥会津 金山天然水 炭酸の水 ¥1,400
Okuaizu kaneyama sparkling water (¥1,540)

カフェ cafe

コーヒー (HOT / ICE) ¥600
Coffee (HOT / ICE) (¥660)

エスプレッソ S / ¥600 (¥660)
エスプレッソ D ¥800 (¥880)
Espresso / Espresso Double

カフェラテ ¥800
Caffè e latte (¥880)

アールグレイ (HOT / ICE) ¥600
Earl Gray (HOT / ICE) (¥660)

ミントティー ¥600
Mint tea (¥660)

ほうじ茶 ¥700
Roasted Green Tea (¥770)

カモミール ¥600
Chamomile (¥660)

ハーブティー ¥600
Herb Tea (¥660)