

DINNER

APPETIZER

Single orders available. おひとつからどうぞ	
Aspic -Eggs & Jambon Blanc Jelly- アスピック - 卵とジャンボンブランのゼリー寄せ -	1P/650
“The Upper” Foie Gras Terrine “THE UPPER” - フォアグラのテリーヌ -	1P/900

Kajiya Farm’s Green Salad 梶谷農園のリーフサラダ	1300
--	------

“Tian de Courgettes” Grilled Zucchini ティアン・ド・クルジエツト ―ズッキーニの重ね焼き―	1650
---	------

Sakura Island’s Lava Heated Shrimp, Tom Yum Sauce 桜島溶岩シュリンプ トムヤムソース * 2Pからオーダーいただけます	2P 1400 + 1P 700
---	---------------------

Spicy Hot "EDAMAME" スパイシー枝豆	850
--------------------------------	-----

Amakusa Guinea Fowl Fried Chicken 天草ホロホロ鳥のフライドチキン	1750
--	------

Kibinago Fish & Chips, Kibi Vinegar Tartar Sauce キビナゴのFish & Chips きび酢のタルタルソース	1600
--	------

Fried Bees Nest, Coriander & Yogurt Dip ハチノスのフリット コリアンダーとヨーグルトのディップ	1400
--	------

Shake French Fries シェイク・フレンチフライ	1400
------------------------------------	------

THE UPPER

FISH

Today’s Fish Bouillabaisse 本日鮮魚のブイヤベース	3000
---	------

Home made Dried Fish 自家製・魚の干物	3300
----------------------------------	------

MEAT

CHARCOAL GRILL -炭焼き-

BBQ Spareribs BBQ スペアリブ	4200
----------------------------	------

Assortment of Grilled Meats -Amami Island Pork & Amakusa Guinea Fowl Chicken- 炭焼きしたお肉の盛り合わせ - 奄美島豚と天草ホロホロ鳥 -	L 7600
---	--------

Wagyu Beef / Carefully Selected Domestic Beef 厳選した国産牛	150g 5800 300g 9800
---	------------------------

Amami Island Pork Loin 奄美島豚ロース	3900
-----------------------------------	------

Amakusa Guinea Fowl 天草ホロホロ鳥	4000
--------------------------------	------

GARNISH	Cream Spinach ほうれん草のクリーム煮	+ 680
	Stewed Lentil Beans レンズ豆の煮込み	+ 680

ONE MORE DISH

Japanese Beef Curry 和牛カレー	700
------------------------------	-----

Amami Island Minced Pork Bowl 奄美島豚の魯肉飯（ルーローファン）	800
--	-----

DINNER

COURSE

Journey to Scandinavia
スカンジナビアへの旅

Deli / Main Dish / Drink 3500
Deli / Main Dish / Dessert / Drink 4300

Deli 特製デリ

Main Dish

メインディッシュ
肉料理 or 魚料理

-MEAT-

Lihapullat - Finnish Meat Balls (w/Baguette)

- リハプッラ -
フィンランド風ミートボール（バゲット付）

OR

-FISH-

Lohikeitto - Salmon Cream Soup (w/Baguette)

- ロヒケイト -
サーモンのスチーム クリームスープ（バゲット付）

Dessert

Classic Pudding
クラシックプリン

Drink

食後のお飲み物を下記よりお選びください

Coffee (Hot / Iced) コーヒー（ホット／アイス）	Lemon Beebrush レモンバーベナ
Tea (Hot / Iced) ティー（ホット／アイス）	Peppermint ペパーミント
Lavender ラベンダー	Chamomile カモミール
Elderflower エルダーフラワー	Orange Juice オレンジジュース

DINNER

DESSERT

Classic Pudding クラシックプリン	900
Nougat Glacé ヌガーグラッセ	1200
Paris-Brest Paris-Brest (Tokyo-Osaka) -パリ・ブレスト-	1500

THE UPPER

DIGESTIF

COCKTAIL

Espresso Martini エスプレッソ・マティーニ	1300
Grasshopper グラスホッパー	1200
Rusty Nail ラスティネイル	1200

DESSERT WINE

Urlar Gladstone Noble Riesling Wairarapa New Zealand アーラー・グラッドストーン ノーブル・リースリング ワイララパ ニュージールランド	1100
---	------

SPIRITS & LIQUEUR

Grappa / Grape / Osaka 【グラッパ】 葡萄華 / 国産 / 大阪	1200
Limoncello / Tsuno Wine Limoncello / Miyazaki 【リモンチェッロ】 都農ワイン レモンチェロ / 日本 / 宮崎	1200

DINNER

COFFEE

Coffee (Hot / Iced) コーヒー (ホット / アイス)	700
Cafe Latte (Hot / Iced) カフェラテ (ホット / アイス)	750
Espresso エスプレッソ	650

TEA

Earl Grey / England (Hot / Iced) アールグレイ / イギリス (ホット / アイス)	770
---	-----

HERBAL TEA

Lavender ラヴェンダー	880
Elderflower エルダーフラワー	880
Lemon Beebrush レモンバーベナ	880
Peppermint ペパーミント	770
Chamomile カモミール	770

<https://the-upper.jp>



THE UPPER



メルマガ登録はこちら
Register for an e-mail magazine

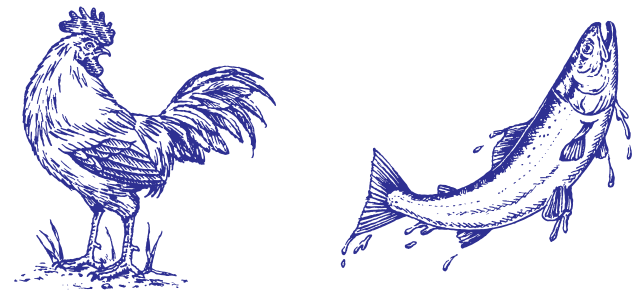
MENU DÎNER

🐔 : Recommends

🐔 Pommes Frites / French Fries ポムフリット・フレンチフライポテト -	900
Pain de Campagne パン・ド・カンパーニュ	900
Focaccia フォカッチャ	850
AMUSE BOUCHE	
Olives オリーブ	800
Pickles ピクルス	800
🐔 Gougère グジェール - チーズ風味のシュー -	750
Chicharron / Pork Chips チチャロン - 豚皮チップス -	750
Légumes Rapée / 3 Types of Vegetable Rapee レギューム・ラペ - 3種野菜のラペ -	800
Poireaux à la Vinaigrette / Marinated Leeks ポロネギのマリネ	850
🐔 Pâté de Foies de Volaille / Chicken Liver Pate 鶏レバーのパテ	900
Brandade de morue / Salted Cod Dip クラシック・ブランダード - 鰻とジャガイモのディップ -	900

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

🐔 Plateau Huîtres 6pièces / Oyster Platter 6pieces 生牡蠣 6ピース	3900
Plateau de Pétoncles 6pièces / Noble Scallops Platter 6pieces 生ヒオウギ貝 6ピース	3700
Assiette de Charcuterie / Assortment of Charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ - 生ハム、サラミ、グアンチャーレ -	1750
🐔 Paté de Campagne パテ・ド・カンパーニュ - 田舎風パテ -	1600
Tartare de Cheval / Horsemeat Tartar 桜肉のタルタル	2400
Carpaccio de Poisson / Fresh Fish Carpaccio 鮮魚のカルパッチョ	1700
🐔 Saumon Mariné / Marinated Salmon サーモンのマリネ	1700
Maquereaux froids au Vin Blanc / White Wine Mackerel マクロー・オ・ヴァンプラン - サバの白ワイン風味 -	1800
Caprese Burrata Cheese カプレーゼ・ブッラータチーズ	1950
Assiette de Crudités / Raw Vegetables, Sour Cream Dip クリュディテ - 生野菜の盛り合わせ、サワークリームディップ -	1500
Salade Lyonnaise / Lyon-Style Salad サラダ・リヨネーズ - リヨン風サラダ - ベーコン、レバーコンフィ、タマゴ	1650
🐔 Salade Niçoise / Nicoise-Style Salad サラダ・ニソワーズ - ニース風サラダ - インゲン、オリーブ、ツナ、トマト、タマゴ	1800
Salade César / Caesar Salad シーザーサラダ	1500
Salade Vert / Kajiya Farm's Green Salad 梶谷農園リーフサラダ	1400



THE UPPER

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Aligot Saussice de Toulouse / Potato Puree & Sausage トゥールーズソーセージとアリゴ - チーズ風味のジャガイモビュレ -	1650
🐔 Spicy Fried Chicken スパイシー・フライドチキン	1600
Pied de Porc / Fried Pork ビエ・ド・ポー - 豚足のフリット -	1650
🐔 Piperade ビペラード - 生ハム、パブリカ、タマゴ -	1400
Croquettes de Gambas / Shrimp Croquettes 甲殻類のクロケット	1800
Quenelles de Brochet à la Lyonnaise クネル・ド・ブロシェ - リヨン風カマスのクネル・アメリカヌソース -	2100
Escargots à la Bourguignonne / Burggundy-Style Escargot エスカルゴ・ブルゴーニュ風	1900
🐔 Moules Marinière / Steamed Mussels ムール・マリニエール - ムール貝の白ワイン蒸し -	2100
Gratin de Macaronis / Macaroni Gratin マカロニグラタン・ボロネーズソース	1850
Soupe à l'Oignon Gratinée / French Onion Soup オニオングラタンスープ	1300
Tian de Courgettes / Baked Zucchini ティアン・ド・クルジエット - ズッキーニの重ね焼き -	1600

LES VIANDES / MEAT

🐔 Choucroute à l'Alsacienne / Choucroute Garnie シュークルーツ・アルザス風 - ザワークラウト、ソーセージ、豚バラ肉コンフィ、ジャガイモ -	3200
Navarin / Stewed Lamb ナヴァラン - 羊の煮込み -	3000
Cassoulet de ma Grand-Mère / Duck Breast Confit カスレ・ド・マ・グランメール - 鴨モモ肉コンフィ、ソーセージ、白インゲン豆 -	3900
🐔 Langue de Bœuf Grillé / Grilled Beef Tongue 牛タンのグリエ	6000
Steak de Côte de Bœuf / Beef Steak 牛リブロース・ステーキ - 300g -	4500
Steak T-Bone de Bœuf / T-bone Steak T ボーン・ステーキ - 800g -	9800
Steak de Bœuf Japonais / Domestic Beef Steak 特選国産牛・ステーキ - 400g ~ 増量可能 +100g 単位	18000 +100g 3500

LES POISSONS / SEAFOOD

Bouillabaisse Marseillaise / Marseille-Style Bouillabaisse ブイヤベース・マルセイユ風	3300
🐔 Poisson blanc Poêlé au Beurre Noisette / Seafood Meunier 鮮魚のムニエル・ブールノワゼット - 焦がしバターソース -	3500
Gambas Grillées / Grilled Shrimp エビのグリル・ブールブランソース	4000

GARNITURES / SIDES

Pomme de terre Sautées / Sauteed Baby Potatoes 小ジャガイモのソテー	900
Champignons Sautées / Sauteed Mushrooms キノコのソテー	1300
Ail Confit / Garlic Confit スペイン産ニンニクのコンフィ	1400
Morilles à la Crème / Cream of Mushroom モリリュ・ア・ラ・クレーム - アミガサ茸のクリーム煮 -	2900

DINNER MENU

MENU THE UPPER

APPETIZER + MAIN DISH + CAFÉ 4000
APPETIZER + MAIN DISH + DESSERT + CAFÉ 4500

[CHOICE APPETIZER 1-ITEM]

Carpaccio de Poisson / Fresh Fish Carpaccio 鮮魚のカルパッチョ
Paté de Campagne パテ・ド・カンパーニュ - 田舎風パテ -
Spicy Fried Chicken スパイシー・フライドチキン
Salade César / Caesar Salad シーザーサラダ
Entrée du Jour / Today's Appetizer 本日の前菜

[CHOICE MAIN DISH 1-ITEM]

Gratin de Macaronis / Macaroni Gratin マカロニグラタン・ボロネーズソース
Choucroute à l'Alsacienne / Choucroute Garnie シュークルーツ・アルザス風 - ザワークラウト、ソーセージ、豚バラ肉コンフィ、ジャガイモ -
Bouillabaisse Marseillaise / Marseille-Style Bouillabaisse ブイヤベース・マルセイユ風
Steak de Côte de Bœuf / Beef Steak +900 牛リブロース・ステーキ - 150g -

[CHOICE DESSERT 1-ITEM]

Crème Caramel / Classic Pudding クラシック・プリン
Terinne au Chocolat / Chocolate Terrine テリーヌ・ド・ショコラ
Les Coupes Glacées / Today's Ice Cream & Sorbet 本日のアイスクリーム&ソルベ

[CHOICE DRINK 1-ITEM]

Coffee (Hot / Iced) コーヒー (ホット/アイス)	Lemon Beebrush レモンバーベナ
Café Latte (Hot / Iced) +200 カフェラテ (ホット/アイス)	Chamomile カモミール
Tea (Hot / Iced) ティー (ホット/アイス)	Lavender ラベンダー

LES DESSERTS

🐔 Tokyo Mont Blanc 東京モンブラン	1200
Crème Caramel / Classic Pudding クラシック・プリン	600
🐔 Baba au Rhum / Rum Baba ババ・オ・ラム	900
Paris-Brest パリ・ブレスト	1400
Terinne au Chocolat / Chocolate Terrine テリーヌ・ド・ショコラ	800
Tarte aux Fruits / Fruits Tart タルト・オ・フリュイ - フルーツタルト -	900
Les Coupes Glacées / Today's Ice Cream & Sorbet 本日のアイスクリーム&ソルベ	600