

figus lunch

from the garden

クラシックシーザーサラダ classic caesar salad (grilled prawns, salmon or chicken) ロマニレタス、パルメザンチーズとクルトン (エビ、サーモンまたはチキンからお選びいただけます)	355 / 385
ローストパンプキンサラダ roasted pumpkin salad (v) ルッコラ、スイートコーン、アボカド、うずらの卵とフェタチーズ	410
ミックスガーデンサラダ mixed garden salad (v) アーティチョーク、シェリートマトとラディッシュ	355
トマト&バッファローモッツアレラサラダ tomato & buffalo mozzarella salad (v) プルムトマト、モッツアレラチーズとペスト	425

chef gogh' s classic & burgers

シーフードケーキ seafood cakes ホタテ、サーモンとエビのケーキフライ、フェンネルとトマト	675
クラブサンドイッチ club sandwich ハム、チーズ、卵、グリルチキン、ベーコントマト、オニオン、アボカド	500
海老のシーザーサラダ prawn caesar sandwich エビ、レタス、パルメザンチチャバッタ	460
ハム&チーズサンドイッチ ham & cheese sandwich ハニーローストハムとエメンタールチーズ	460
ナーンブレッドツナロール naan bread tuna roll ツナ、ベルペッパー、トマトとアボカド	460
タイチキンバーガー Thai chicken burger チキン、ピーナッツソースときゅうりのレリッシュ	500
クラシックベーコン&チーズ classic bacon & cheese ビーフ、カリカリのベーコンとエメンタールチーズ	500
ザ・オーギー the aussie ビーフ、目玉焼き、ピーツとレッドオニオン	500
フィッシュバーガー fish burger スズキのフィレ、タルタルソースとレッドオニオン	500
マッシュルームバーガー mushroom burger (v) キノコ、パプリカ、モッツアレラチーズとルッコラ	500
サイドディッシュにフレンチフライまたはガーデンサラダをお選びください (served with a choice of french fries or small garden salad)	

(v) ベジタリアン - 肉または魚介類を含みません
料金には7%のサービス料と10%の付加価値税が加算されます

pizza

ピッツァ・コンビネーション pizza combination 520
ハム、サラミ、コッパ（生ハム）、トマト、オニオン、キノコ、バジルとモッツアレラチーズ

ピッツァ・デイポロ pizza di pollo 520
チキン、ニンニク、オニオン、ベルペッパー、バジル、オレガノとモッツアレラチーズ

ピッツァ・マルガリータ pizza margarita 520
トマト、スイートバジル、オレガノとモッツアレラチーズ

お好みのトッピングでフリースタイルピッツァ
freestyle pizza with your favorite toppings: 690

shrimp エビ	chicken チキン	pepperoni ペパロニ	ham ハム	mushroom マッシュルーム	corn コーン	pineapple パイナップル	onion オニオン
tomato トマト	salami サラミ	mozzarella モッツアレラ	basil バジル	sausage ソーセージ	tuna ツナ	bell pepper ベルペッパー	olive オリーブ

ice cream & sorbet selection 125

アイスクリーム:	vanilla バニラ	veriba chocolate ベロナチョコレート	strawberry ストロベリー	coconut ココナッツ	mango マンゴー
	thai tea タイ紅茶	honey truffle はちみつトリュフ	rocky road ロッキーロード	bailey ベイリー (クリーム系リキュール)	

ソルベ:	passion fruit パッションフルーツ	raspberry ラズベリー	yuzu 柚子
------	----------------------------	--------------------	------------

ブラックフォレスト black forest 355
ティラミス&ベロナチョコレートアイスクリーム、チェリーコンポートとブランデーشناップ
(ブランデーの香る薄いクッキー)

バナナスプリット banana split 355
バニラ、ベロナチョコレート、ストロベリーアイスクリームとバナナ、ホイップクリーム

モント ブランス mont blanc 355
ロッキーロード&タイ紅茶アイスクリーム、栗のピューレ、チョコレートソースとブランデーشناップ

ベリー ベリー berry berry 355
ラズベリーソルベ、ストロベリーアイスクリーム、ヨーグルト、ミックスベリー

FICUS MENU

前菜 & スープ STARTERS & SOUPS シェア料金

wagyu carpaccio, wild rocket, caper crouton, aged parmesan 和牛のカルパッチョとルッコラ、カパーのクルトン、パルメザンチーズ	525/	840
seared foie gras, caramelize apple & mango coriander ホワグラ、りんごのカラメリゼとマンゴーパクチー	475/	760
gin cured salmon, fennel & dill ジンカードサーモン、フェネルとディル	395	
plum tomato, basil & buffalo mozzarella (V), (V) プラムトマト、バジルとバッファローモッツアレラ		355
tuna tartar, tomato, avocado & truffle oil 鮭のタルタル、トマト、アボカドとトリュフオイル	425	
prosciutto, rock melon, baby cos & pecorino 生ハム、メロン、ベイビーコス（レタス）とペコリーノチーズ	425/	680
roasted pumpkin soup & black truffle oil (V), (V) ローストパンプキンスープと黒トリュフオイル	355/	575
lobster bisque ロブスタービスク	395/	635
minestrone milanese (V), (V) ミネストローネ	375	

サラダ SALADS

garden salad, avocado, radish, tomato & artichoke (V), (V) ガーデンサラダ、アボカド、ラディッシュ、トマトとアーティチョーク	355/	575
classic caesar salad (grilled prawns, salmon or chicken) (V), (V) クラシックシーザーサラダ（グリルしたエビ、サーモンまたはチキン）	375	
crispy squid, horseradish mustard & feta イカフライ、ホースラディッシュマスタードとフェタチーズ	375/	600
seared tuna tataki, corn, avocado & roasted sesame 鮭のタタキ、コーン、アボカドとローストセサミ	395	
mackerel, fennel, cucumber, radish pickles, miso & yazu maya 鯖、フェネル、キュウリ、ラディッシュのピクルス、味噌	355/	575
five beans salad, crispy lotus root & cajon prawns (V), (V) 5種の豆サラダ、蓮の根とエビ	385	
thai quinoa, seared salmon, cucumber, coriander, pine nut タイ産キヌア、ミディアムグリルのサーモン、きゅうり、パクチー、松の実	395	
asparagus 3 way & lemon sabayon (V), (V) アスパラガス3種とレモンサバヨンソース	385	
grilled goat's cheese, beetroot & pine nut (V), (V) グリルしたゴートチーズ、ビーツと松の実	400	

パスタ&ピッツァ PASTA & PIZZA

black truffle linguini & crispy coppa 黒トリュフとコッパハムのリングイネ	455
spinach tagliatelle & lobster ほうれん草とロブスターのタリアッテレ	595
potato gnocchi & morel mushroom (V) モレルマッシュルームとポテトのニョッキ	455
spinach & ricotta ravioli, truffled shimeji, trio cheesees (V) ほうれん草とリコッタのラビオリ、トリュフしめじ、3種のチーズ	455
spaghetti carbonara & parma ham, cracked black pepper パルマハムとスパゲッティカルボナーラ、黒胡椒	455
capellini, crab meats, prawns, chili & basil 蟹とエビのカッペリーニ、チリとバジル	455
green pea risotto & fresh mint (V), (V) ミントとグリーンピースのリゾット	435
grilled marinated vegetable & cous cous (V), (V) グリル野菜のマリネとクスクス	435

パスタ&ピッツァ PASTA & PIZZA

lobster & seafood pizza ロブスターとシーフードピッツァ	675
classic margarita, prosciutto, rocket & parmesan (V) クラシックマルガリータ、プロシュート、ルッコラとパルメザンチーズ	675
potato pizza, rosemary, rocket & sour cream (V), (V) じゃがいものピッツァ、ローズマリー、ルッコラとサワークリーム	520

メイン SECONDI	
fillet of beef, foie gras & wild mushroom jus 牛フィレ、フォアグラとキノコのソース	1250
murraylands lamb rack, douchinoise, provencal ratatouille & rosemary madeira マレーランズ産ラム肉、ドゥフィノフ、プロヴァンス ラタトゥーユとマディラ	1050
seared duck breast & duck leg confit, braised red cabbage & blackcurrent jus 鴨むね肉、コンフィレグ、レッドキャベツとカシスのソース	795
pork tenderloin, apricots, sweet potato mash & smoked prune infusion 豚ロース肉、アプリコット、スイートマッシュポテトとプレーンの煎じ汁	595
chicken breast, prosciutto, spinach, sundried tomato, cheddar & red wine jus 鶏むね肉、プロシュート、ほうれん草、ドライトマト、チェダーと赤ワインソース	575
wagyu burger, foie gras, caramelized onion & truffle mustard 和牛バーガー、フォアグラ、オニオンのカラメリゼとトリュフマスタード	895

グリル FROM THE GRILL

	grain fed 150 days 牧草肥育 150 日間	wagyu marble no. 4 和牛マーブリング No.4
tenderloin (200g) テンダーロイン	1350	1950
rib eye (200g) リブアイ	1150	1650
sirloin (200g) サーロイン	950	1350
your preferred sauce selection お好みのソース:		
red wine 赤ワイン	mushroom jus マッシュルーム	béarnaise ベアルネーズ
pink pepper corn ピンクペッパーコーン		rosemary jus ローズマリー

海の幸 FROM THE SEA

cod, mushroom duxelles, nori, caviar & champagne butter タラ、キノコ、デュクセル、ノニ、キャビアとシャンパンバター	845
selection from the sea & bonito butter シーフードの盛り合わせとブニトーバターソース	845
whole grilled snapper (de-boned), roasted tomato & almond スズキのグリル（骨抜き）、ローストトマトとアーモンド	795
andaman lobster au gratin & mushroom ragout アンダマン海ロブスターグラタンとキノコの煮込み	975
seafood cakes, shaved fennel & tomato carpaccio シーフードケーキ、フェネルとトマトのカルパッチョ	645
seared scallops, peas puree, crispy pancetta & saffron ホタテ、グリーンピースのピューレ、クリスピーパンチェッタとサフラン	975

ミシュランガイドタイ 2019

(V) ベジタリアンまたは (V) ビーガン対応メニュー

料金には 10% のサービス料と 7% の付加価値税が加算されます

FICUS MENU

ON THE SIDES (V), (V)

sea salt & rosemary fries 海塩とローズマリー風味のフレンチフライ	105
truffle shoestring トリュフ風味のフレンチフライ	105
rocket & parmesan ルッコラサラダとパルメザンチーズ	105
potato gratin ポテトグラタン	105
seasonal green salad 季節のグリーンサラダ	105
truffle mash トリュフ風味のマッシュポテト	105
quinoa salad キノアサラダ	105
butter spinach ほうれん草のバターソテー	105
chargrilled vegetable 炭火グリル野菜	105
sauté green beans グリーンピースソテー	105

DESSERT

artisan cheese 世界各国からのチーズプレート、数種類のビスケットとトリュフハニー	685
from the pastry	
chocolate texture, mixed berry ice cream & cacao nibs wafer チョコレートテクスチャー、ミックスベリーアイスクリーム、砕いたカカオ	375
yogurt cheesecake, honey crumble & raspberry coulis ヨーグルトチーズケーキ、ハニークランブルとラズベリーソース	375
fig & roasted almond cassata, butterflypea syrup イチジクとローストアーモンドのカッサータ、バタフライピーシロップ	375
banana holic, macadamia dacquoise & vanilla ice cream バナナホリック、マカダミアダックワーズとバニラアイスクリーム	375
ice cream and sorbet selection	125
アイスクリーム: vanilla veriba chocolate strawberry coconut mango バニラ ベロナチョコレート ストロベリー ココナッツ マンゴー	
thai tea honey truffle rocky road bailey タイ紅茶 はちみつトリュフ ロッキーロード ベイリー (クリーム系リキュール)	
ソルベ: ssion fruit raspberry yuzu パッションフルーツ ラズベリー 柚子	
black forest -ブラックフォレスト ティラミス&ベロナチョコレートアイスクリー、チェリーコンポートとブランデー snaps (ブランデーの香る薄いクッキー)	355
banana split -バナナスプリット バニラ、ベロナチョコレート、ストロベリーアイスクリームとバナナ、生クリーム	355
mont blanc - モントブラン ロッキーロード&タイの紅茶アイスクリー、栗のピューレ、チョコレートソース	355
berry berry -ベリーベリー ラズベリーソルベ、ストロベリーアイスクリーム、ヨーグルト、ミックスベリー	355

ミシュランガイドタイ 2019

(V) ベジタリアンまたは (V) ビーガン対応メニュー

料金には 10% のサービス料と 7% の付加価値税が加算されます