

bills

DINNER
FROM 5PM

APÉRITIF

white peach bellini 1100
passionfruit caipiroska
vodka and passionfruit 1100
glass champagne 1600

SMALL PLATES

roasted cauliflower, miso,
pistachios and mizuna 1320
ricotta and thyme gnudi,
tomato passata and basil 1420
grilled asparagus, tahini
and pink peppercorns 1420
snapper ceviche, avocado and
blood orange 1420
crisp fried chicken, butter lettuce,
spring onion and sesame gochujang 1350
jasmine tea smoked duck, raspberry
vinaigrette and shiso 1320

BOWLS, GRAINS

braised white beans, grilled
greens and sourdough crumb 1520
tomato risotto, vine tomato,
pea and asparagus pesto 1680
linguine, wild greens,
spinach and lemon 1580
tomato and fennel rigatoni,
spinach and paprika crumb 1680
prawn and chilli linguine,
garlic and rocket 1600
soft shell crab, chorizo and kim chi
fried rice, poached egg 2000

SALADS

chopped salad - green beans, courgette,
cabbage, crunchy chickpeas, beetroot
and citrus sesame dressing 1520
jasmine tea smoked salmon, sprouts,
kefir and dill pickles 1620

PLATES, BBQ

yellow fish curry, spiced butternut
squash, roast peanuts, brown rice
and cucumber relish 1800
roast snapper, buckwheat tabbouleh, green
harissa, kohlrabi and red onion salad 2300
parmesan crumbed chicken schnitzel,
creamed potato and fennel slow 2000
shrimp burger, jalapeño mayo, shaved
radish salad and sesame gochujang 2100
wagyu burger, grilled swiss,
pickled green chilli,
herb mayo and rocket 2400
flat-iron chicken, green bean, tomato
and lemon zest salad 2400
tamarind pork, cold rice noodles,
pickles and noac cham 2500
seared ribeye steak, mirin-glazed
stone fruit, pickled mustard seeds,
tarragon and horseradish 4200

sides

green salad - rocket, watercress, butter
lettuce and citrus sesame dressing 900
carrot salad, lemon yoghurt, green
harissa, dukka and coriander 870
greens, fried garlic and chilli 870
crispy chilli potato 750

SWEETS

almond milk chia seed pot, berries,
pomegranate and coconut yoghurt 1100
brown sugar pavlova, strawberries
and rosewater cream 1100
chocolate miso cremeaux, raspberries
and peanut honeycomb 1100
french toast, seasonal fruit, pistachios
and greek yoghurt 1500
ricotta hotcakes, fresh banana
and honeycomb butter 1500

8% sales tax will be added to total bill

Please inform your server if you have any food allergies

billsjapan.com

APERITIF

クラシックベリーニ 1100

パッションフルーツ・カイピロスカ
- ウォッカ、パッションフルーツ 1100

グラスシャンパン 1600

SMALL PLATES

カリフラワーのロースト
w/ 'miso' デイupp 1320チーズのヌーディ、トマトソース
w/ フレッシュバジル 1420アスパラガスのグリル、タヒニソース
w/ スマック、ピンクペッパーコーン 1420鮮魚のセビーチェ w/ アボカド、オレンジ、
フェンネル、チリ 1420bills フライドチキン w/ グリーンス、
'korean' ソース 1350鴨のジャスミンティースモーク、
ラズベリーソース 1320

BOWLS, GRAINS

グリルドベジタブル&白いんげん豆のブレゼ
w/ サワードークラム 1520トマトリゾット w/ アスパラガスのピストー、
ペコリーノチーズ 1680

エビ、チリ、ルッコラのリングイーネ 1600

グリーンベジタブルリングイーネ
w/ レモンゼスト、パルメジャーノ 1580トマト、フェンネル、ズッキーニのリガトーニ
w/ ほうれん草、パプリカクラム、パルメジャーノ 1680ソフトシェルクラブ、チョリソー、キムチのフライドライス
w/ ポーチドエッグ 2000

SALADS

チョップサラダ - グリーンビーンズ、ズッキーニ、
ヒヨコ豆、ピーツ、セサミドレッシング 1520ジャスミンティースモークサーモン
w/ ケフィアヨーグルト 1620

PLATES, BBQ

イエローフィッシュカレー w/ バターナットパンブキン、
ローストピーナッツ、ブラウンライス、キュウリのレリッシュ 1800鯛のロースト、グリーンソース w/ そばの実、タブーリ、
赤タマネギのサラダ 2300パルメザンチキンシュニツェル
w/ クリームポテト、フェンネルスロー 2000シュリンプバーガー w/ ハラペーニョマヨネーズ、
ラディッシュ、コチュジャンソース 2100和牛チーズバーガー w/ ハーブマヨネーズ、
グリーンチリピクルス、フレンチフライ 2400フラットアイアンチキンのグリル w/ グリーンビーン、
トマト、レモンゼストサラダ 2400ポークブレゼ&ライスヌードル w/ タマリンドソース、
ピーナッツ、コリアンダー、ヌクチャム 2500リブアイスステーキ、ストーンフルーツソース
w/ フレッシュタラゴン、ホースラディッシュ 4200

sides

グリーンサラダ - ルッコラ、クレソン、
バターレタス、シトラスセサミドレッシング 900キャロットサラダ w/ グリーンハリッサ、
レモンヨーグルト、コリアンダー、デュカ 870グリーンベジタブルのグリル
w/ チリ、ガーリックオイル 870

クリスピーチリポテト 750

SWEETS

アーモンドチアポット w/ ザクロ&ベリー、
ココナッツヨーグルト 1100

パブロバ w/ 苺、ローズウォータークリーム 1100

フレンチトースト w/ 季節のフルーツ、グreekヨーグルト 1500

リコッタパンケーキ w/ フレッシュバナナ、
ハニーコームバター 1500チョコレートムース w/ ラズベリー、
レモンジュース、ピーナッツ&ハニーコーム 1100

当店の価格はすべて税抜価格です。

消費税分は別途精算させていただきます。

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。

billsjapan.com