



DINNER MENU

	SAISON	
	10,000-	
Duck / Foie Gras / Orange	MACARON	鴨 / フォアグラ / オレンジ
Scallop / Seaweed / Herb Butter	SCALLOP	青森 帆立 / 海苔 / ハーブバター
Salmon / Canola Flower / Spring Onion Pickles	SALMON	富士山サーモン / 菜の花 / 新玉ねぎピクルス
"Sanuki no Mezame" Asparagus / Hollandaise	ASPARAGUS	香川 さぬきのめざめ / オランダーズ
Sea Bream / Green Peas / Urui	FRANCEISE	熊本 雅鯛 / うすい豆 / うるい
Duck / Shiitake Mushroom / Black Pepper	DUCK	青森 津軽鴨 / 椎茸 / グリーンペッパー
Strawberry	STRAWBERRY	軽井沢高原苺
Financier	PETIT FOUR	青梅ファーム蜂蜜 フィナンシェ
	LUXE	
	12,000-	
Duck / Foie Gras / Orange	MACARON	鴨 / フォアグラ / オレンジ
Squid / Green Tomato / Myoga	TACOS	槍烏賊 / グリーントマト / 茗荷
Scallop / Seaweed / Herb Butter	SCALLOP	青森 帆立 / 海苔 / ハーブバター
Salmon / Canola Flower / Spring Onion Pickles	SALMON	富士山サーモン / 菜の花 / 新玉ねぎピクルス
"Sanuki no Mezame" Asparagus / Hollandaise	ASPARAGUS	香川 さぬきのめざめ / オランダーズ
Sea Bream / Green Peas / Urui	FRANCEISE	熊本 雅鯛 / うすい豆 / うるい
Japanese Beef / Green Rice / Bamboo Shoots	AKAGI WAGYU	群馬 赤城牛 / 緑米 / 筍
Strawberry	STRAWBERRY	軽井沢高原苺
Financier	PETIT FOUR	青梅ファーム蜂蜜 フィナンシェ

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs. All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。