



# DINNER MENU

## -PRIVATE ROOM-

	<b>16,000-</b>	
Gyokuro Green Tea	<b>GREEN TEA</b>	水出し玉露
Duck / Foie Gras / Orange	<b>MACARON</b>	鴨 / フォアグラ / オレンジ
Octopus / Bell Pepper / Tomato	<b>TACOS</b>	蛸 / パプリカ / トマト
Scallop / Seaweed / Herb Butter	<b>SCALLOP</b>	青森 帆立 / 海苔 / ハーブバター
Bonito / Myoga Pickles / Cheese Chiffon / Vinegar Jelly / Caviar	<b>BONITO</b>	龍馬鰹 / 茗荷ピクルス / フロマージュシフォン / 富士酢ジュレ
White Asparagus / Maitaise / Prosciutto	<b>ASPARAGUS</b>	会津 ホワイトアスパラガス / マルテーズ / プロシュート
Spanish Mackerel / Zucchini / Malabar Spinach / Tapenade Sauce	<b>SPANISH MACKEREL</b>	鯖 / ズッキーニ / 蔓紫 / タブナード
Japanese Beef / Green Rice / Bamboo Shoots	<b>AKAGI WAGYU</b>	群馬 赤城和牛 / 緑米 / 筍
Mango / Parfait Glace	<b>MANGO</b>	宮崎 マンゴー / パルフェグラッセ
Financier	<b>PETIT FOUR</b>	青梅ファーム蜂蜜 フィナンシェ
	<b>23,000-</b>	
Gyokuro Green Tea	<b>GREEN TEA</b>	水出し玉露
Duck / Foie Gras / Orange	<b>MACARON</b>	鴨 / フォアグラ / オレンジ
Abalone / Spot Shrimp / Caviar	<b>ABALONE</b>	鮑 / 牡丹海老 / キャビア
Scallop / Seaweed / Herb Butter	<b>SCALLOP</b>	青森 帆立 / 海苔 / ハーブバター
Bonito / Myoga Pickles / Cheese Chiffon / Vinegar Jelly	<b>BONITO</b>	龍馬鰹 / 茗荷ピクルス / フロマージュシフォン / 富士酢ジュレ
White Asparagus / Maitaise / Prosciutto	<b>ASPARAGUS</b>	会津 ホワイトアスパラガス / マルテーズ / プロシュート
Spanish Mackerel / Zucchini / Malabar Spinach / Tapenade Sauce	<b>SPANISH MACKEREL</b>	鯖 / ズッキーニ / 蔓紫 / タブナード
Pomelo / Verbena	<b>GRANITE</b>	文旦 / ベルベヌ
Japanese Beef / Corn / Truffle	<b>AKAGI WAGYU</b>	群馬 赤城和牛 / 玉蜀黍 / トリュフ
Consommé / Conger Eel / Sweet Pepper	<b>FUSION</b>	コンソメ / 穴子 / 万願寺
Mango / Parfait Glace	<b>MANGO</b>	宮崎 マンゴー / パルフェグラッセ
Honey / Financier	<b>PETIT FOUR</b>	青梅ファーム蜂蜜 / フィナンシェ
Ganache		ガナッシュ マダガスカル