



# DINNER MENU

	<b>AGILE</b>	
	8,500-	
Duck / Foie Gras / Yuzu Citrus	<b>MACARON</b>	鴨 / フォアグラ / 柚子
Yellowtail / Beetroot / Eggplant	<b>YELLOWTAIL</b>	千葉 誉ブリ / ビーツ / 赤茄子
Shiitake Mushroom / Hollandaise	<b>SHIITAKE MUSHROOM</b>	八色椎茸 / オランダーズ
Tilefish / Maitake mushroom / Potato / Saffron	<b>KIOI BOUILLABISSE</b>	甘鯛 / 黒舞茸 / メークイン / サフラン
Duck / Burdock / Chutney	<b>DUCK</b>	青森 津軽鴨 / 牛蒡 / チャツネ
Fruit Sorbet	<b>SORBET</b>	フルーツソルベ
	<b>SAISON</b>	
	10,000-	
Duck / Foie Gras / Yuzu Citrus	<b>MACARON</b>	鴨 / フォアグラ / 柚子
Red Rice Prawn / Persimmon / Stracciatella	<b>RED RICE PRAWN</b>	赤海老 / 刀根柿 / ストラッチャテッラ
Yellowtail / Beetroot / Eggplant	<b>YELLOWTAIL</b>	千葉県 誉ブリ / ビーツ / 赤茄子
Shiitake Mushroom / Hollandaise	<b>SHIITAKE MUSHROOM</b>	八色椎茸 / オランダーズ
Tilefish / Maitake mushroom / Potato / Saffron	<b>KIOI BOUILLABISSE</b>	甘鯛 / 黒舞茸 / メークイン / サフラン
Duck / Burdock / Chutney	<b>DUCK</b>	青森 津軽鴨 / 牛蒡 / チャツネ
Muscat / Crémets d'Anjou	<b>MUSCAT</b>	シャインマスカット / なかほら牧場 クレームダンジュ
Financier	<b>PETIT FOUR</b>	青梅ファーム蜂蜜 フィナンシェ
	<b>LUXE</b>	
	12,000-	
Gyokuro Green Tea	<b>GREEN TEA</b>	水出し玉露
Duck / Foie Gras / Yuzu Citrus	<b>MACARON</b>	鴨 / フォアグラ / 柚子
Hairtail / Taro / Myoga	<b>GALETTE</b>	太刀魚 / 里芋 / 茗荷
Red Rice Prawn / Persimmon / Stracciatella	<b>RED RICE PRAWN</b>	赤海老 / 刀根柿 / ストラッチャテッラ
Yellowtail / Beetroot / Eggplant	<b>YELLOWTAIL</b>	千葉 誉ブリ / ビーツ / 赤茄子
Shiitake Mushroom / Hollandaise / Prosciutto	<b>SHIITAKE MUSHROOM</b>	八色椎茸 / オランダーズ / プロシュート
Tilefish / Maitake mushroom / Potato / Saffron	<b>KIOI BOUILLABISSE</b>	甘鯛 / 黒舞茸 / メークイン / サフラン
Japanese Beef / Green Rice / Sweet Potato	<b>AKAGI WAGYU</b>	群馬 赤城和牛 / 緑米 / 紅はるか
Muscat / Crémets d'Anjou	<b>MUSCAT</b>	シャインマスカット / なかほら牧場 クレームダンジュ
Financier	<b>PETIT FOUR</b>	青梅ファーム蜂蜜 フィナンシェ