



DINNER MENU

12/4 ~ 12/19

LUXE

12,000-

Gyokuro Green Tea	GREEN TEA	水出し玉露
Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 苺
Raw Horse Meat / Cultured Butter / Brioche	TARTARE	熊本 馬肉 / 発酵バター / ブリオッシュ
Conger Eel / Taro / Ginger	GALETTE	穴子 / 里芋 / 生姜
Yellowtail / Turnip / Eggplant	YELLOWTAIL	千葉 誉ブリ / もものすけカブ / 赤茄子
Cod Milt / Grenoble	COD MILT	白子 / グルノーブル
Cod / Maitake mushroom	KIOI BOUILLABAISSE	真鱈 / 黒舞茸
Duck / Burdock	DUCK	青森 津軽鴨 / 牛蒡
Muscat / Crémét d'Anjou	MUSCAT	シャインマスカット / なかほら牧場 クレームダンジュ
Chocolate Financier	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ

EARLY CHRISTMAS

16,000-

Gyokuro Green Tea	GREEN TEA	水出し玉露
Crab / Caviar / Blanc Manger	BLANC MANGER	蟹 / キャビア / ブランマンジェ
Raw Horse Meat / Cultured Butter / Brioche	TARTARE	熊本 馬肉 / 発酵バター / ブリオッシュ
Conger Eel / Taro / Ginger	GALETTE	穴子 / 里芋 / 生姜
Tuna / Fromage Blanc	TUNA	本鮪 / フロマージュブラン
Cod Milt / Grenoble	COD MILT	白子 / グルノーブル
Sweet Sea Bream / Bouillabaisse	SWEET SEA BREAM	函館 甘鯛 / ブイヤベース
Japanese Beef / Lily Bulb	AKAGI WAGYU	群馬 赤城和牛 / 月光百合根
Strawberry / Marco Polo / Pistachio	STRAWBERRY	国産苺 / マルコポーロ / ピスタチオ
Chocolate Financier	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ