



DINNER MENU

SAISON

8,500-

Snow Crab / Scallop / Burrata Cheese	AMUSE_1	紅ズワイガニと帆立貝柱 ブッラータとコンソメジュレ
Smoked Pancetta / Truffle / Waffle	AMUSE_2	燻製パンチェッタと黒トリュフのワッフル
Spot Shrimp / Tuna / Beets / Olive	COLD APPETIZER	牡丹海老と本鮪のタルタル タプナードとビーツクーリ
Mushroom / Butter Sauce	HOT APPETIZER_1	長谷川ジャンボマッシュルームのオープン焼き 焦がしバターソース
Clam / Romanesco / Cream Soup / Pie	HOT APPETIZER_2	蛤とロマネスコのア・ラ・クレーム パイ包み焼き
"Soupe de Poisson"	FISH	旬の鮮魚のパピヨット スーポドポワソン
Pork / Pork Stock / Lettuce / Pureed Carrot	MEAT	岩中豚のロティ ジュドポー ジャムレタスと人参ピューレ
Kinkan Citrus / Mascarpone Ice Cream	DESSERT	鹿児島県産黄金丸と旬の柑橘 マスカルポーネアイスクリーム

LUXE

10,000-

Snow Crab / Scallop / Burrata Cheese	AMUSE_1	紅ズワイガニと帆立貝柱 ブッラータとコンソメジュレ
Smoked Pancetta / Truffle / Waffle	AMUSE_2	燻製パンチェッタと黒トリュフのワッフル
Spot Shrimp / Tuna / Beets / Olive	COLD APPETIZER	牡丹海老と本鮪のタルタル タプナードとビーツクーリ
Mushroom / Butter Sauce	HOT APPETIZER_1	長谷川ジャンボマッシュルームのオープン焼き 焦がしバターソース
Clam / Romanesco / Cream Soup / Pie	HOT APPETIZER_2	蛤とロマネスコのア・ラ・クレーム パイ包み焼き
"Soupe de Poisson"	FISH	旬の鮮魚のパピヨット スーポドポワソン
Japanese Beef / Herb Salad / Saffron Sauce	MEAT	秋田牛のコートレット ニクラファームのサラダとサフランソース
Kinkan Citrus / Mascarpone Ice Cream	DESSERT	鹿児島県産黄金丸と旬の柑橘 マスカルポーネアイスクリーム

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。