



DINNER MENU

SAISON

8,500-

Tomato
Water Shield / Basil

AMUSE

柳沢ファーム アメーラトマト
秋田県 蓴菜 バジル

Horse Mackerel
Turnip / Eggplant

COLD APPETIZER

鹿児島県 むじょか鯖
野辺地小燕 ひごむらさき

Zucchini
Hollandaise Sauce

HOT APPETIZER

岐阜県 SOYA畦畑 ズッキーニ
オランダーズソース

Swordfish
Paprika / Potato

FISH

メカジキ 岐阜県 東農園 パプリカ
村上農場 長期熟成インカ

Venison
Beets

MEAT

北海道 馬木葉 夏鹿
青梅ファーム ビーツ

Peach / Plum

DESSERT

山梨県 白桃“白鳳” プラム“太陽”

Madeleine

PETIT FOUR

焼きたてマドレーヌ

LUXE

10,000-

Tomato
Water Shield / Basil

AMUSE1

柳沢ファーム アメーラトマト
秋田県 蓴菜 バジル

Corn / Pie

AMUSE2

玉蜀黍 小さなパイ

Horse Mackerel / Eggplant

COLD APPETIZER

鹿児島県 むじょか鯖 ひごむらさき

Zucchini
Hollandaise Sauce

HOT APPETIZER

岐阜県 SOYA畦畑 ズッキーニ
オランダーズソース

Swordfish
Paprika / Potato

FISH

メカジキ 岐阜県 東農園 パプリカ
村上農場 長期熟成インカ

Japanese Beef
Turnip / Avocado

MEAT

群馬県 赤城和牛
野辺地小燕 アボカド

Peach / Plum

DESSERT

山梨県 白桃“白鳳” プラム“太陽”

Madeleine

PETIT FOUR

焼きたてマドレーヌ

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。