



# DINNER MENU

## SAISON

8,500-

Red Rice Prawn / Persimmon  
Ricotta Cheese

Bonito / Beet  
Red Cabbage

Shiitake Mushroom  
Hollandaise Sauce

Flounder / Spinach  
Sauce Grenobloise

Duck  
Buckwheat / Taro

Shine Muscat  
Cremet d'Anjou

Madeleine

AMUSE

赤海老 刀根柿 リコッタチーズ

COLD APPETIZER

高知県 龍馬鰹 ビーツ  
紫キャベツ

HOT APPETIZER

北海道 福田農園 王様しいたけ  
オランダーズソース

FISH

カレイ 群馬県 ほうれん草  
グリュノーブルソース

MEAT

青森県 津軽鴨  
京都 九条葱 蕎麦 伊予美人

DESSERT

京丹後 シャインマスカット  
クレームダンジュ

PETIT FOUR

焼きたてマドレーヌ

## LUXE

10,000-

Red Rice Prawn / Persimmon  
Ricotta Cheese

Whelk / Roasted Seaweed

Bonito / Beet  
Red Cabbage

Shiitake Mushroom  
Hollandaise Sauce

Flounder / Spinach  
Sauce Grenobloise

Japanese Beef  
Pumpkin / Taro

Shine Muscat  
Cremet d'Anjou

Madeleine

AMUSE1

赤海老 刀根柿 リコッタチーズ

AMUSE2

北海道 ツブ貝 佐賀県 香味干し

COLD APPETIZER

高知県 龍馬鰹 ビーツ  
紫キャベツ

HOT APPETIZER

北海道 福田農園 王様しいたけ  
オランダーズソース

FISH

カレイ 群馬県 ほうれん草  
グリュノーブルソース

MEAT

群馬県 赤城和牛  
北海道 くりりん南瓜 旬茸

DESSERT

京丹後 シャインマスカット  
クレームダンジュ

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。