



## DINNER MENU

### SAISON

8,500-

Foie Gras / Macaron / Burdock

AMUSE

フォアグラ マカロン 牛蒡

Yellowtail / Raw Botargo / Daikon Radish

COLD APPETIZER

香川県 米米鱈 生唐墨 大根

Shiitake Mushroom

HOT APPETIZER

北海道 福田農園 王様しいたけ

Monkfish / Turnip / Yuzu Citrus

FISH

鮫鱈のベニエ 青梅ファーム みやま小かぶ 柚子

Duck / Mashroom / Pumpkin

MEAT

青森県 津軽鴨 旬茸 南瓜

Strawberry / Ginger / Cheese

DESSERT

苺 金時生姜 フロマージュ

Madeleine

PETIT FOUR

焼きたてマドレーヌ

### EARLY CHRISTMAS

12,000-

Foie Gras / Macaron / Mandarin Orange  
Prosciutto / Pear

AMUSE

フォアグラ マカロン 温州みかん  
生ハム 洋梨

Yellowtail / Raw Botargo / Daikon Radish

COLD APPETIZER

香川県 米米鱈 生唐墨 大根

Lobster / Spinach / Parsnip

HOT APPETIZER

オマール海老 ほうれん草 パースニップ

Tilefish / Maitake Mushroom / Red Wine Sauce

FISH

甘鯛 黒舞茸 赤ワイン

Japanese Beef / Lily Bulb / Truffle

MEAT

群馬県 赤城和牛 百合根 トリュフ

Strawberry / Ginger / Cheese

DESSERT

苺 金時生姜 フロマージュ

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。