



DINNER MENU

SAISON

8,500-

Salmon / Salmon Roe / Butternut Squash

AMUSE

長野県 匠の信州サーモン いくら バターナッツ

Bonito / Beet / Red Cabbage

COLD APPETIZER

高知県 龍馬鰹 ビーツ 紫キャベツ

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 / Buckwheat / Taro

MEAT

青森県 津軽鴨 京都 九条葱 蕎麦 伊予美人

Shine Muscat / Cremet d'Anjou

DESSERT

シャインマスカット クレームダンジュ

Madeleine

PETIT FOUR

焼きたてマドレーヌ

LUXE

12,000-

Foie Gras / Macaron / Burdock

AMUSE1

フォアグラマカロン 牛蒡

Salmon / Salmon Roe / Butternut Squash

AMUSE2

長野県 匠の信州サーモン いくら バターナッツ

Scallops / Roasted Seaweed

AMUSE3

北海道 帆立貝 佐賀県 香味干し

Bonito / Beet / Red Cabbage

COLD APPETIZER

高知県 龍馬鰹 ビーツ 紫キャベツ

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

Japanese Beef / Pumpkin / Mashroom

MEAT

群馬県 赤城和牛 南瓜 旬茸

Shine Muscat / Cremet d'Anjou

DESSERT

シャインマスカット クレームダンジュ

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。