



DINNER MENU

SAISON

8,500-

Salmon / Salmon Roe / Butternut Squash

Yellowtail / Raw Botargo / Daikon Radish

Shiitake Mushroom

Monkfish / Turnip / Yuzu Citrus

Duck / Burdock

Strawberry / Ginger / Cheese

Madeleine

AMUSE

長野県 匠の信州サーモン いくら バターナッツ

COLD APPETIZER

香川県 米米鱈 生唐墨 大根

HOT APPETIZER

北海道 福田農園 王様しいたけ

FISH

鮫鱈のベニエ 青梅ファーム みやま小かぶ 柚子

MEAT

青森県 津軽鴨 堀川ごぼう

DESSERT

苺 金時生姜 フロマージュ

PETIT FOUR

焼きたてマドレーヌ

LUXE

12,000-

Foie Gras / Macaron

Salmon / Salmon Roe / Butternut Squash

Scallops / Roasted Seaweed

Yellowtail / Raw Botargo / Daikon Radish

Lobster / Spinach / Parsnip

Tilefish / Maitake Mushroom / Red Wine Sauce

Japanese Beef / Lily Bulb / Truffle

Strawberry / Ginger / Cheese

Madeleine / Chocolate Truffle

AMUSE1

フォアグラ マカロン

AMUSE2

長野県 匠の信州サーモン いくら バターナッツ

AMUSE3

北海道 帆立貝 佐賀県 香味干し

COLD APPETIZER

香川県 米米鱈 生唐墨 大根

HOT APPETIZER

北海道 福田農園 王様しいたけ

FISH

鮫鱈のベニエ 青梅ファーム みやま小かぶ 柚子

MEAT

群馬県 赤城和牛 堀川ごぼう

DESSERT

苺 金時生姜 フロマージュ

PETIT FOUR

焼きたてマドレーヌ トリュフショコラ

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。