



DINNER MENU

	SAISON	
	8,500-	
Eel / Cucumber / "Inka no mezame" Potato	AMUSE	青うなぎ 胡瓜 村上農場 インカの日覚め
Smoked Salmon / Ceviche	COLD APPETIZER	ノルウェー産 スモークサーモン セビーチェ
Asparagus	HOT APPETIZER	北海道 新ひだか産 アスパラガス
Sea Bass / Amanaga Pepper	FISH	徳島県 鳴門産 鱈 京都 伏見唐辛子
Japanese Chicken / Green Beans / Walnut	MEAT	京都 丹波黒どり 隠元 胡桃
Mango / Jasmin / Parfait Glace	DESSERT	宮崎県 マンゴー ジャスミン パルフェグラッセ
Madeleine	PETIT FOUR	八女抹茶マドレーヌ
	LUXE	
	12,000-	
Foie Gras / Macaron	AMUSE1	フォアグラ マカロン
Tomato / Mutton	AMUSE2	軽井沢 柳沢ファーム "トマト" 羊
Eel / Cucumber / "Inka no mezame" Potato	AMUSE3	青うなぎ 胡瓜 村上農場 インカの日覚め
Smoked Salmon / Ceviche	COLD APPETIZER	ノルウェー産 スモークサーモン セビーチェ
Asparagus	HOT APPETIZER	北海道 新ひだか産 アスパラガス
Sea Bass / Amanaga Pepper	FISH	徳島県 鳴門産 鱈 京都 伏見唐辛子
Japanese Beef / Golden Oyster Mushroom	MEAT	群馬県 赤城和牛 福田農園 黄金たもぎ茸
Mango / Jasmin / Parfait Glace	DESSERT	宮崎県 マンゴー ジャスミン パルフェグラッセ
Madeleine	PETIT FOUR	八女抹茶マドレーヌ

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。