



DINNER MENU

SAISON

8,500-

Red Rice Prawn / Persimmon
"Stracciatella" Cheese

Bonito / Beet / Red Cabbage

Shiitake Mushroom / Hollandaise

Flounder / Spinach / Grenobloise

Duck / Taro / Buckwheat

Shine Muscat / Cremet d'Anjou

Madeleine

AMUSE

赤海老 刀根柿 ストラッチャテッラ

COLD APPETIZER

高知県 龍馬鰹 ビーツ 紫キャベツ

HOT APPETIZER

北海道 王様しいたけ オランダーズ

FISH

カレイ ほうれん草 グリュノーブル

MEAT

青森県 津軽鴨 里芋 蕎麦

DESSERT

シャインマスカット なかほら牧場 クレームダンジュ

PETIT FOUR

マドレーヌ

LUXE

12,000-

Foie Gras / Macaron

Red Rice Prawn / Persimmon
"Stracciatella" Cheese

Whelk / Roasted Seaweed

Bonito / Beet / Red Cabbage

Shiitake Mushroom / Hollandaise

Flounder / Spinach / Grenobloise

Japanese Beef / Pumpkin / Mushroom

Shine Muscat / Cremet d'Anjou

Madeleine

AMUSE1

フォアグラ マカロン

AMUSE2

赤海老 刀根柿 ストラッチャテッラ

AMUSE3

北海道 帆立 香味焼き

COLD APPETIZER

高知県 龍馬鰹 ビーツ 紫キャベツ

HOT APPETIZER

北海道 王様しいたけ オランダーズ

FISH

カレイ ほうれん草 グリュノーブル

MEAT

群馬県 赤城和牛 南瓜 旬茸

DESSERT

シャインマスカット なかほら牧場 クレームダンジュ

PETIT FOUR

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。