



# DINNER MENU

## SAISON

8,500-

Salmon / Carrot / Tacos

AMUSE

富士山サーモン 金時人参 タコス

Bonito / Beet / Red Cabbage

COLD APPETIZER

高知県 龍馬鰹 ビーツ 紫キャベツ

Shiitake Mushroom / Hollandaise

HOT APPETIZER

福田農園 王様しいたけ オランダーズ

Codfish / "Bouillabaisse"

FISH

北海道 真鱈 ブイヤベース

Duck / Taro / Buckwheat

MEAT

青森県 津軽鴨 里芋 蕎麦

"Belle-Hélène" / Jasmine

DESSERT

ベルエレーヌ ジャスミン

Madeleine

PETIT FOUR

マドレーヌ

## LUXE

12,000-

Macaron / Foie Gras

AMUSE1

マカロン フォアグラ

Salmon / Carrot / Tacos

AMUSE2

富士山サーモン 金時人参 タコス

Scallop / Roasted Seaweed

AMUSE3

青森県むつ湾 帆立 香味焼き

Bonito / Beet / Red Cabbage

COLD APPETIZER

高知県 龍馬鰹 ビーツ 紫キャベツ

Shiitake Mushroom / Hollandaise

HOT APPETIZER

福田農園 王様しいたけ オランダーズ

Codfish / "Bouillabaisse"

FISH

北海道 真鱈 ブイヤベース

Japanese Beef / Turnip Risotto / Taro

MEAT

群馬県 赤城和牛 蕪リゾット 里芋

"Belle-Hélène" / Jasmine

DESSERT

ベルエレーヌ ジャスミン

Madeleine

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。