



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	岩手県 椎茸 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
Cremer d'Anjou / Kumquat / Jasmine	DESSERT	クレームダンジュ 金柑 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	岩手県 椎茸 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
Cremer d'Anjou / Kumquat / Jasmine	DESSERT	クレームダンジュ 金柑 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。