



DINNER MENU

-PRIVATE ROOM-

16,000-

Gyokuro Green Tea	GREEN TEA	水出し玉露
Duck / Foie Gras / Orange	MACARON	鴨 / フォアグラ / オレンジ
Squid / Green Tomato / Myoga / Caviar	TACOS	槍鳥賊 / グリーントマト / 茗荷 / キャビア
Scallop / Seaweed / Herb Butter	SCALLOP	青森 帆立 / 海苔 / ハーブバター
Salmon / Broccoli / Spring Onion Pickles	SALMON	富士山サーモン / スティックセニョール / 新玉ねぎピクルス
White Asparagus / Hollandaise	ASPARAGUS	会津 ホワイトアスパラガス / オランダーズ
Sea Bream / Green Peas / Ashitaba	FRANCEISE	長崎 甘鯛 / うすい豆 / 明日葉
Japanese Beef / Green Rice / Bamboo Shoots / Truffle	AKAGI WAGYU	群馬 赤城牛 / 緑米 / 筍 / トリュフ
Strawberry / Sorbet / Espuma	STRAWBERRY	軽井沢高原苺 / ソルベ / エスプーマ
Financier	PETIT FOUR	青梅ファーム蜂蜜 フィナンシェ

23,000-

Gyokuro Green Tea	GREEN TEA	水出し玉露
Duck / Foie Gras / Orange	MACARON	鴨 / フォアグラ / オレンジ
Abalone / Spot Shrimp / Caviar	ABALONE	鮑 / 牡丹海老 / キャビア
Scallop / Seaweed / Herb Butter	SCALLOP	青森 帆立 / 海苔 / ハーブバター
Salmon / Broccoli / Spring Onion Pickles	SALMON	富士山サーモン / スティックセニョール / 新玉ねぎピクルス
White Asparagus / Hollandaise	ASPARAGUS	会津 ホワイトアスパラガス / オランダーズ
Sea Bream / Green Peas / Ashitaba	FRANCEISE	長崎 甘鯛 / うすい豆 / 明日葉
Pomelo / Verbena	GRANITE	文旦 / ベルベント
Japanese Beef / Turnip / Truffle	AKAGI WAGYU	群馬 赤城和牛 / 蕪 / トリュフ
Consommé / Sakura Shrimp / Green Rice	FUSION	コンソメ / 桜海老 / 緑米
Strawberry / Sorbet / Espuma	STRAWBERRY	軽井沢高原苺 / ソルベ / エスプーマ
Financier	PETIT FOUR	青梅ファーム蜂蜜 フィナンシェ