



# DINNER MENU

11/14 ~ 12/2

## AGILE

8,500-

Duck / Foie Gras / Yuzu Citrus

Yellowtail / Turnip / Eggplant

Shiitake Mushroom / Hollandaise

Cod / Maitake mushroom

Duck / Burdock

Fruit Sorbet

MACARON

YELLOWTAIL

SHIITAKE MUSHROOM

KIOI BOUILLABAISSE

DUCK

SORBET

鴨 / フォアグラ / 柚子

千葉 誉ブリ / もものすけカブ / 赤茄子

八色椎茸 / オランダーズ

真鱈 / 黒舞茸

青森 津軽鴨 / 牛蒡

フルーツソルベ

## SAISON

10,000-

Duck / Foie Gras / Yuzu Citrus

Red Rice Prawn / Persimmon / Stracciatella

Yellowtail / Turnip / Eggplant

Shiitake Mushroom / Hollandaise

Cod / Maitake mushroom

Duck / Burdock

Muscat / Crémet d'Anjou

Financier

MACARON

RED RICE PRAWN

YELLOWTAIL

SHIITAKE MUSHROOM

KIOI BOUILLABAISSE

DUCK

MUSCAT

PETIT FOUR

鴨 / フォアグラ / 柚子

赤海老 / 刀根柿 / ストラッチャテッラ

千葉県 誉ブリ / もものすけカブ / 赤茄子

八色椎茸 / オランダーズ

真鱈 / 黒舞茸

青森 津軽鴨 / 牛蒡

シャインマスカット / なかほら牧場 クレームダンジュ

青梅ファーム蜂蜜 フィナンジェ

## LUXE

12,000-

Gyokuro Green Tea

Duck / Foie Gras / Yuzu Citrus

Conger Eel / Taro / Ginger

Red Rice Prawn / Persimmon / Stracciatella

Yellowtail / Turnip / Eggplant

Shiitake Mushroom / Hollandaise / Prosciutto

Cod / Maitake mushroom

Japanese Beef / Ginkgo

Muscat / Crémet d'Anjou

Financier

GREEN TEA

MACARON

GALETTE

RED RICE PRAWN

YELLOWTAIL

SHIITAKE MUSHROOM

KIOI BOUILLABAISSE

AKAGI WAGYU

MUSCAT

PETIT FOUR

水出し玉露

鴨 / フォアグラ / 柚子

穴子 / 里芋 / 生姜

赤海老 / 刀根柿 / ストラッチャテッラ

千葉県 誉ブリ / もものすけカブ / 赤茄子

八色椎茸 / オランダーズ / プロシュート

真鱈 / 黒舞茸

群馬 赤城和牛 / 銀杏

シャインマスカット / なかほら牧場 クレームダンジュ

青梅ファーム蜂蜜 フィナンジェ