



# DINNER MENU

1/5 ~

---

	<b>AGILE</b>	
	8,500-	
Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 苺
Yellowtail / Turnip / Eggplant	YELLOWTAIL	誉ブリ / もものすけカブ / 赤茄子
Cod Milt / Celeriac / Grenoble	COD MILT	白子 / 根セロリ / グルノーブル
Cod / Maitake mushroom	KIOI BOUILLABASSE	真鱈 / 黒舞茸
Pork / Cavolo nero	PORK	山形 米澤豚 / 黒キャベツ
Dessert	DESSERT	本日のデザート

---

	<b>SAISON</b>	
	10,000-	
Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 苺
Red Rice Prawn / Persimmon / Stracciatella	RED RICE PRAWN	赤海老 / 柿 / ストラッチャテッラ
Yellowtail / Turnip / Eggplant	YELLOWTAIL	誉ブリ / もものすけカブ / 赤茄子
Cod Milt / Celeriac / Grenoble	COD MILT	白子 / 根セロリ / グルノーブル
Cod / Maitake mushroom	KIOI BOUILLABASSE	真鱈 / 黒舞茸
Pork / Cavolo nero	PORK	山形 米澤豚 / 黒キャベツ
Kumquat / Jasmine / Crémét d'Anjou	KUMQUAT	金柑 / ジャスミン / なかほら牧場 クレームダンジュ
Chocolate Financier	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ

---

	<b>LUXE</b>	
	12,000-	
Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 苺
Conger Eel / Taro / Ginger	GALETTE	穴子 / 里芋 / 生姜
Red Rice Prawn / Persimmon / Stracciatella	RED RICE PRAWN	赤海老 / 柿 / ストラッチャテッラ
Yellowtail / Turnip / Eggplant	YELLOWTAIL	誉ブリ / もものすけカブ / 赤茄子
Cod Milt / Celeriac / Grenoble	COD MILT	白子 / 根セロリ / グルノーブル
Cod / Maitake mushroom	KIOI BOUILLABASSE	真鱈 / 黒舞茸
Japanese Beef / Lily Bulb	AKAGI WAGYU	群馬 赤城和牛 / 月光百合根
Kumquat / Jasmine / Crémét d'Anjou	KUMQUAT	金柑 / ジャスミン / なかほら牧場 クレームダンジュ
Chocolate Financier	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ