

ALTER EGO

×



# DINNER MENU

5/20 ~ 26

---

## SPECIAL COURSE

---

19,800-

マカロン トロペア

とうもろこし 水牛リコッタ 塩水雲丹

アオリイカ 豆

前田さんの魚 花ズッキーニ

ホワイトアスパラガス 夢王

キタツラ 北寄貝 フルティカ

タヤリン ヤングコーン サマートリュフ

十勝ロイヤルマンガリッツァ豚 モリーユ茸

パッションフルーツ ピーチパイ

二冬越 エルダーフラワー ルバーブ

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。



# DINNER MENU

～5/19 5/27～

## SAISON WEEKDAY ONLY

10,000-

Duck / Foie Gras / Orange  
Scallop / Bottarga / Sour Cream  
Asparagus / Sauce Gribiche  
Bigfin Reef Squid / Turnip  
"Hohoho" Cauliflower Fungus  
Sea Bream  
Pork / White Onion / Green Peas  
Strawberry / Vacherin Glacé  
Financier

MACARON  
SCALLOP  
ASPARAGUS  
BIGFIN REEF SQUID  
KIOI BOUILLABAISSÉ

PORK

STRAWBERRY

PETIT FOUR

鴨 / フォアグラ / オレンジ

帆立 / 唐墨 / サワークリーム

北海道 アスパラガス / グリビッシュソース

アオリイカ / 蕪 / ほほほ茸

山口 萩甘鯛

山形 米澤豚 / 新玉葱 / うすいえんどう豆

国産苺 / バシュラングラッセ

フィナンシェ

## LUXE

12,000-

Duck / Foie Gras / Orange  
Scallop / Bottarga / Sour Cream  
Croquette Noir / Iberian Pork  
Asparagus / Sauce Gribiche  
Bigfin Reef Squid / Turnip  
"Hohoho" Cauliflower Fungus  
Sea Bream  
Japanese Beef / Bamboo Shoot  
Strawberry / Vacherin Glacé  
Financier

MACARON  
SCALLOP  
CROQUETTE NOIR  
ASPARAGUS  
BIGFIN REEF SQUID  
KIOI BOUILLABAISSÉ

AKAGI WAGYU

STRAWBERRY

PETIT FOUR

鴨 / フォアグラ / オレンジ

帆立 / 唐墨 / サワークリーム

クロケットノワール / イベリコ豚

北海道 さぬきのめざめ / グリビッシュソース

アオリイカ / 蕪 / ほほほ茸

山口 萩甘鯛

群馬 赤城和牛 / 筍

国産苺 / バシュラングラッセ

フィナンシェ