



DINNER MENU

6/4 ~

AGILE		
*WEEKDAY ONLY		
8,500-		
Duck / Foie Gras / Orange	MACARON	鴨 / フォアグラ / オレンジ
Wagyu / Caciocavallo	SPRING ROLL	和牛 / カチョカザッロ
Asparagus / Sauce Gribiche	ASPARAGUS	北海道 アスパラガス / グリビッシュソース
Sea Bream	TOMATO CHOWDER	山口 萩甘鯛
Ibérico de Bellota / White Onion / Green Peas	IBÉRICO DE BELLOTA	イベリコベジョータ / 新玉葱 / うすいえんどう豆
Today's Dessert	DESSERT	デザート

SAISON		
*WEEKDAY ONLY		
10,000-		
Duck / Foie Gras / Orange	MACARON	鴨 / フォアグラ / オレンジ
Scallop / Bottarga / Sour Cream	SCALLOP	帆立 / 唐墨 / サワークリーム
Asparagus / Sauce Gribiche	ASPARAGUS	北海道 アスパラガス / グリビッシュソース
Bigfin Reef Squid Turnip / “Hohoho” Cauliflower Fungus	BIGFIN REEF SQUID	アオリイカ / 燕 / ほほほ茸
Sea Bream	KIOI BOUILLABAISSE	山口 萩甘鯛
Pork / White Onion / Green Peas	PORK	山形 米澤豚 / 新玉葱 / うすいえんどう豆
Strawberry / Vacherin Glacé	STRAWBERRY	国産苺 / バシュラングラッセ
Financier	PETIT FOUR	フィナンシェ

LUXE		
12,000-		
Duck / Foie Gras / Orange	MACARON	鴨 / フォアグラ / オレンジ
Scallop / Bottarga / Sour Cream	SCALLOP	帆立 / 唐墨 / サワークリーム
Croquette Noir / Iberian Pork	CROQUETTE NOIR	クロケットノワール / イベリコ豚
Asparagus / Sauce Gribiche	ASPARAGUS	北海道 アスパラガス / グリビッシュソース
Bigfin Reef Squid Turnip / “Hohoho”Cauliflower Fungus	BIGFIN REEF SQUID	アオリイカ / 燕 / ほほほ茸
Sea Bream	KIOI BOUILLABAISSE	山口 萩甘鯛
Japanese Beef / Bamboo Shoot	AKAGI WAGYU	群馬 赤城和牛 / 筍
Strawberry / Vacherin Glacé	STRAWBERRY	国産苺 / バシュラングラッセ
Financier	PETIT FOUR	フィナンシェ