



DINNER MENU

12/4 ~

SAISON *WEEKDAY ONLY

10,000-

Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 莓
Red Snow Crab / Cauliflower / Consommé	RED SNOW CRAB	香住 紅ズワイ蟹 / カリフラワー / コンソメ
Splendid Alfonsino / Pomelo / Leek	SPLENDID ALFONSINO	金目鯛 / 文旦 / ポワロー
Scallop / Fennel / Tardivo	SCALLOP	帆立 / 茴香 / タルティーボ
Cod / Choux Savoyard	KIOI BOUILLABAISSE	函館 真鰯 / シューサヴォワ
Yonezawa Pork / Porcini	YONEZAWA PORK	米澤豚 / ポルチーニ
Belle Hélène / Jasmine	POIRE BELLE HÉLÈNE	ベルエレーヌ / ジャスミン
Chocolate Financier / Pâte de Fruits	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ / パート・ド・フリュイ

EARLY CHRISTMAS

12,000-

Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 莓
Red Snow Crab / Cauliflower / Consommé	RED SNOW CRAB	香住 紅ズワイ蟹 / カリフラワー / コンソメ
Anno Sweet Potato / Iberico Pork	GARRETT	安納芋 / イベリコ豚
Splendid Alfonsino / Pomelo / Leek	SPLENDID ALFONSINO	金目鯛 / 文旦 / ポワロー
Scallop / Fennel / Tardivo	SCALLOP	帆立 / 茴香 / タルティーボ
Cod / Choux Savoyard	KIOI BOUILLABAISSE	函館 真鰯 / シューサヴォワ
Yonezawa Pork / Porcini	YONEZAWA PORK	米澤豚 / ポルチーニ
Belle Hélène / Jasmine	POIRE BELLE HÉLÈNE	ベルエレーヌ / ジャスミン
Chocolate Financier / Pâte de Fruits	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ / パート・ド・フリュイ

EARLY CHRISTMAS / YEAR END

16,000-

Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 莓
Red Snow Crab / Cauliflower / Caviar	RED SNOW CRAB	香住 紅ズワイ蟹 / カリフラワー / キャビア
Anno Sweet Potato / Iberico Pork	GARRETT	安納芋 / イベリコ豚
Splendid Alfonsino / Pomelo / Leek	SPLENDID ALFONSINO	金目鯛 / 文旦 / ポワロー
Cod / Milt	COD	北海道 鮓 / 白子
Tilefish / Choux Savoyard	KIOI BOUILLABAISSE	函館 甘鯛 / シューサヴォワ
Akagi Wagyu Beef / Lily Bulb / Truffle	AKAGI WAGYU	群馬 赤城和牛 / 月光百合根 / トリュフ
Strawberry / Pistachio	PARIS-BREST	苺 / ピスタチオ
Chocolate Financier / Pâte de Fruits	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ / パート・ド・フリュイ



CHRISTMAS DINNER MENU

12/20 ~ 12/25

20,000-

Duck / Foie Gras / Strawberry

MACARON

鴨 / フォアグラ / 莓

Red Snow Crab / Cauliflower / Caviar

MOUSSE

香住 紅ズワイ蟹 / カリフラワー / キャビア

Iberico Bellota Pork / Fermented Butter / Brioche

RILLETTES

イベリコベジョータ / 発酵バター / ブリオッシュ

Bluefin Tuna / Scallop / Garland Chrysanthemum

ENTRÉE

本鮓 / 帆立 / 春菊

Cod / Milt

BRANDADE

北海道 鮓 / 白子

Lobster / Choux Savoy

POISSON

オマール海老 / シューサヴォワ

Akagi Wagyu Sirloin / Lily Bulb / Truffle

VIANDES

群馬 赤城和牛 サーロイン / 百合根 / トリュフ

Japanese Strawberry / Raspberry

MILLE-FEUILLE

国産苺 / フランボワーズ

Chocolate Financier / Raspberry Macaron / Boule de Neige

PETIT FOUR

ショコラフィナンシェ / フランボワーズマカロン / ブールドネージュ

25,000-

Mushroom / Consommé

CONSOMMÉ

茸 / コンソメ

Duck / Foie Gras / Strawberry

MACARON

鴨 / フォアグラ / 莓

Red Snow Crab / Cauliflower / Caviar

MOUSSE

香住 紅ズワイ蟹 カリフラワー キャビア

Horse Meat / Fermented Butter / Brioche

TARTARE / RILLETTES

熊本 馬肉 / 発酵バター / ブリオッシュ

Iberico Bellota Pork / Vadouvan / Panipuri

イベリコベジョータ / ヴァドーヴアン / パニプリ

Bluefin Tuna / Scallop / Garland Chrysanthemum

ENTRÉE

本鮓 / 帆立 / 春菊

Tiger Pufferfish / Milt / Aged Chili Pepper

SOUPE

虎河豚 / 白子 / 熟成唐辛子

Lobster / Choux Savoy

KIOI BOUILLABAISSE

オマール海老 / シューサヴォワ

Akagi Wagyu Fillet / Foie Gras / Truffle

VIANDES

群馬 赤城和牛 フィレ / フォアグラ / トリュフ

Japanese Strawberry / Raspberry

MILLE-FEUILLE

国産苺 / フランボワーズ

Chocolate Financier / Raspberry Macaron / Boule de Neige

PETIT FOUR

ショコラフィナンシェ / フランボワーズマカロン / ブールドネージュ