



DINNER MENU

3/5 ~

SAISON *WEEKDAY ONLY

10,000-

Duck / Foie Gras Scallop / Bottarga	AMUSE	鴨 / フォアグラ 帆立 / 唐墨
Salmon / Canola Flower	SALMON	静岡 富士山サーモン / 菜の花
Asparagus / Oeuf Mollet	ASPARAGUS	香川 さぬきのめざめ / ウフモレ
Sea Bream / Spring Cabbage	SEA BREAM	雅鯛 / 春キャベツ
Yonezawa Pork / Spring Onion Akagi Wagyu Sirloin / May Queen Potatoes (+1,800) Akagi Wagyu Filet / May Queen Potatoes (+3,000)	YONEZAWA PORK OR AKAGI WAGYU	山形 米澤豚 / 新玉葱 赤城和牛 サーロイン / 熟成メークイン (+ 1,800 円) 赤城和牛 ファイル / 熟成メークイン (+ 3,000 円)
Rhubarb / Strawberry / Pistachio	STRAWBERRY	リュubarb / 苺 / ピスタチオ
Financier / Pâte de Fruits	PETIT FOUR	フィナンシェ / パート・ド・フリユイ

LUXE

12,000-

Duck / Foie Gras Scallop / Bottarga Petits Pois	AMUSE	鴨 / フォアグラ 帆立 / 唐墨 プティポワ
Salmon / Canola Flower	SALMON	静岡 富士山サーモン / 菜の花
Asparagus / Oeuf Mollet	ASPARAGUS	香川 さぬきのめざめ / ウフモレ
Sea Bream / Spring Cabbage	KIOI BOUILLABAISSSE	雅鯛 / 春キャベツ
Akagi Wagyu Sirloin / May Queen Potatoes Akagi Wagyu Filet / May Queen Potatoes (+2,000)	AKAGI WAGYU	赤城和牛 サーロイン / 熟成メークイン 赤城和牛 ファイル / 熟成メークイン (+ 2,000 円)
Rhubarb / Strawberry / Pistachio	STRAWBERRY	リュubarb / 苺 / ピスタチオ
Financier / Pâte de Fruits	PETIT FOUR	フィナンシェ / パート・ド・フリユイ

KIOI

15,000-

Duck / Foie Gras Scallop / Bottarga Firefly Squid / Bamboo Shoots	AMUSE	鴨 / フォアグラ 帆立 / 唐墨 富山 蛭烏賊 / 筍
Salmon / Canola Flower	SALMON	静岡 富士山サーモン / 菜の花
Asparagus / Oeuf Mollet	ASPARAGUS	香川 さぬきのめざめ / ウフモレ
Rockfish / Spring Cabbage	KIOI BOUILLABAISSSE	メバル / 春キャベツ
Wagyu Filet / May Queen Potatoes Akagi Wagyu Filet / May Queen Potatoes (+1,500)	WAGYU	黒毛和牛 ファイル / 熟成メークイン 赤城和牛 ファイル / 熟成メークイン (+ 1,500 円)
Rhubarb / Strawberry / Pistachio	STRAWBERRY	リュubarb / 苺 / ピスタチオ
Financier / Pâte de Fruits	PETIT FOUR	フィナンシェ / パート・ド・フリユイ