

Warm-hearted cuisine

Assorted chef's small bite
シェフからの小皿



Smoked salmon trout tartare style
Carrot sauce, micro herbs, caviar cream, salmon roe
静岡県産トラウトサーモンマリネ 薫香のユッケ仕立てうずらの卵ポーチ
人参ソース マイクロハーブ キャビアクリームとイクラ



Sauteed golden threadfin bream, burdock velouté and chips
山口県萩産 イトヨリ鯛のポワレ イカ墨の香り
牛蒡のヴルーテとチップス



Please choose one item from below selection
メインディッシュをお選びください

Chile spiced pan-seared European lobster tail
Taro potato, broccoli, vanilla flavor crustacean jus
ヨーロッパ産ロブスター テイルのポワレ エスニック風味
里芋 ブロッコリー バニラ風味の甲殻類エキス

Pan-roasted French muscovy duck breast
Chinese five spices, seasonal fruit, port wine sauce
オーヴェルニュ産バルバリー鴨ムネ肉のロースト
五香粉 果実と甘酸っぱいポートワインソース

Grilled wagyu beef loin 100g
Black trumpet mushroom, fond de veau lier
和牛ロース肉のグリル 100g
トランペット茸 フォンドヴォーリエ

Grilled wagyu A4 beef tenderloin 100g (additional charge + ¥ 3,800)
Black trumpet mushroom, fond de veau lier
黒毛和牛A4フィレ肉のグリル 100g (追加料金3,800円)
トランペット茸 フォンドヴォーリエ

Sauteed French foie gras 50g (additional charge + ¥ 1,800)
フランス産 フォアグラのソテー 50g (追加料金1,800円)



Assorted 4 kinds dessert
Mont blanc, seasonal fruit, chocolate mousse, vanilla & red fruit marble ice cream
モンブラン 季節の果実 チョコレートムース
バニラと赤い実のマーブルアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

3 Course, 3 コース ¥ 10,000

4 Course, 4 コース 14,000 +

Menu may change according to the season and delivery. All prices are inclusive of tax and are subject to a 13% service charge.
メニューは季節と仕入れ状況により変わりますので、ご了承下さい。上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(13%)を加算させていただきます。