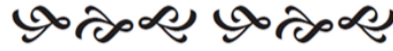
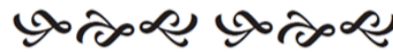


# Warm-hearted cuisine

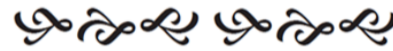
Assorted chef's small bite  
シェフからの小皿



Confit "Masu salmon" salad  
Fromage blanc, local vegetable  
スモークした静岡県産サクラマスコンフィ  
フロマージュブラン 地産野菜のサラダ仕立て



Gnocchi, porcini mushroom, pecorino romano  
ニョッキ ポルチーニ茸 ペコリーノロマーノ



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

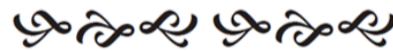
Sauteed golden threadfin bream  
Potato, leek, caviar osetra, vermouth cream sauce  
山口県萩産イトヨリのポワレ  
インカの目覚め ポロ葱 キャビアオシェトラ ベルモットクリームソース

Pan-roasted "snow white cherryvalley" duck breast  
Baked turnip, fig sherry vinegar duck jus  
北海道産合鴨ムネ肉のロースト  
焼きカブと 鴨エキスの甘酸っぱい無花果ソース

Grilled wagyu beef loin 100g  
Celeriac puree, lotus root, green pepper sauce  
和牛ロース肉のグリル 100g  
根セロリピューレ 蓮根 グリーンペッパーソース

Grilled wagyu A4 beef tenderloin 100g (additional charge + ¥3,800)  
Celeriac puree, lotus root, green pepper sauce  
黒毛和牛フィレ肉のグリルA4 100g  
根セロリピューレ 蓮根 グリーンペッパーソース(追加料金3,800円)


Sauteed foie gras 50g (additional charge + ¥1,500)  
フランス産 フォアグラのソテー 50g (追加料金1,500円)



Chocolate mousse, persimmon orange sauce, green tea ice cream  
チョコレートムース 柿とオレンジのソース 抹茶アイスクリーム

Coffee or tea  
コーヒー 又は 紅茶

3 Course, 3 コース ¥ 9,800 

4 Course, 4 コース 12,000  + 

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。