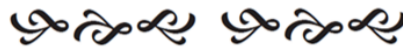
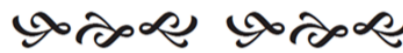


# Warm-hearted cuisine

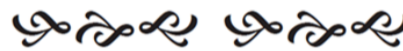
Assorted chef's small bite  
シェフからの小皿



Marinated "Masu salmon" salad  
Black forest mushroom, fromage blanc, lemon confit dressing  
静岡県産サクラマスマリネ 燻製の香り  
ブラウンマッシュルーム フロマージュブラン レモンコンフィのドレッシング



Risotto, butternut squash, chorizo, sege flavor, parmesan cheese  
バターナッツカボチャのリゾット チョリソー セージの香り パルメザンチーズ



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

Pan-seared Spanish mackerel  
Burdock chip, five spice, fermented butter sauce  
山口県萩産 サワラのポワレ  
牛蒡チップス 五香粉 発酵バターソース

Pan-roasted "snow white cherryvalley" duck breast  
Water bamboo, black shichimi pepper sauce  
北海道産合鴨ムネ肉のロースト  
マコモタケのグリル 黒七味ソース

Grilled wagyu beef loin 100g  
Lotus root, wholegrain mustard sauce  
和牛ロース肉のグリル 100g  
蓮根 粒マスタードソース

Grilled wagyu A4 beef tenderloin 100g (additional charge + ¥3,800)  
Lotus root, wholegrain mustard sauce  
黒毛和牛A4フィレ肉のグリル 100g (追加料金3,800円)  
蓮根 粒マスタードソース

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



Marron and banana mousse, pear granité  
Spice flavored chocolate sauce  
栗とバナナのムース 和梨のグラニテ  
スパイス風味のチョコレートソース

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。