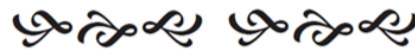
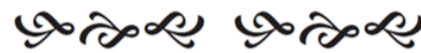


Warm-hearted cuisine

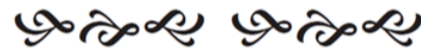
Assorted chef's small bite
シェフからの小皿



Marinated "Akafuji trout"
Caviar, beetroot dressing
紅富士サーモンのマリネ 薫香
キャビアオシェトラ ビーツの軽いドレッシング



Sauteed grunt, poached hard shell clam, saffron flavor
イサキのポワレとハマグリのパーチ サフランの香り



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

Chile spice flavor pan-seared European lobster tail
Arancini, sauce américaine
ヨーロッパロブスター テイルのスパイスソテー
アランチーニとアメリカーナソース

Slow-cooked Galicia pork shoulder
Seasonal vegetable, warm ravigote sauce
低温調理したスペイン産ガリシア豚の肩ロース
時季野菜と温かいラビゴットソース

Grilled wagyu beef loin 100g
Japanese pepper fond de veau lier
和牛ロース肉のグリル 100g
実山椒風味のフォンドヴォーリエ

Grilled wagyu A4 beef tenderloin 100g (additional charge + ¥3,800)
Japanese pepper 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)
実山椒風味の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)



Chocolate mousse, guava sauce
Granité catalana
チョコレートムース グアバのソース
グラニテ カタラーナ

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。