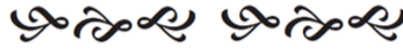
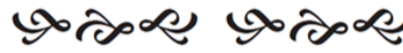


# Warm-hearted cuisine

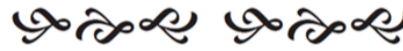
Assorted chef's small bite  
シェフからの小皿



Sea bream confit  
Radish salad, bottarga powder, French dressing  
真鯛のコンフィ仕立て  
ラディッシュサラダ ボツタルガパウダーとフレンチドレッシング



Parmesan cheese risotto, cavolo nero, scallop, barley  
パルメザンチーズリゾット カーボロネロ ホタテ 大麦



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

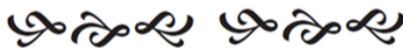
Pan-seared alfonsino  
Crown daisy, beurre blanc  
静岡県産 金目鯛のポワレ  
春菊 ブールブランソース

Pan-roasted "snow white cherryvalley" duck breast  
Glazed burdock, spiced carrot purée, red wine jus  
北海道産合鴨ムネ肉のロースト  
牛蒡のキャラメリゼと人参ピューレ 赤ワインソース

Grilled wagyu beef loin 100g  
Chervil root, tarragon flavor fond de veau lier  
和牛ロース肉のグリル 100g  
セルフィーユの根 エストラゴン風味のフォンドヴォーリエ

Grilled wagyu A4 beef tenderloin 100g (additional charge + ¥3,800)  
Chervil root, tarragon flavor 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)  
セルフィーユの根 エストラゴン風味のフォンドヴォーリエ

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)



Strawberry and raspberry mousse  
Cinnamon sable, vanilla ice cream  
苺とラズベリーのムース  
シナモン風味のサブレ バニラアイスクリーム

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。