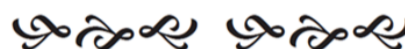


# Warm-hearted cuisine

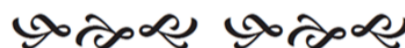
Assorted chef's small bite  
シェフからの小皿



Marinated "Sakura Masu"  
Fennel flavor, whole-grain mustard salsa, trout caviar  
サクラマスのマリネ フェンネルの香り  
粒マスタードのサルサトラウトキャビア



Five-grain risotto, sakura shrimp, bamboo shoot, pecorino romano  
五穀米リゾット 桜エビ 筍 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 threeline grunt  
Green asparagus, squid ink sauce  
山口県萩産 イサキのポワレ  
グリーンアスパラガス イカ墨ソース

Pan-roasted "snow white cherryvalley" duck breast  
Lavender flavor, natural jus  
北海道産合鴨ムネ肉のロースト  
ラベンダーの香り ナチュラルジュ

Grilled wagyu beef loin 100g  
Tarragon flavor beef extract  
和牛ロース肉のグリル 100g  
エストラゴン風味のビーフエキス

Grilled wagyu A4 beef tenderloin 100g (additional charge + ¥3,800)  
Tarragon flavor beef extract  
黒毛和牛フィレ肉のグリルA4 100g  
エストラゴン風味のビーフエキス(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)



Cassis mousse  
カシスムース

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。