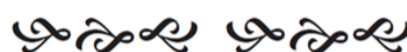


# Warm-hearted cuisine

Assorted chef's small bite  
シェフからの小皿



Seared tuna salad style  
Eggplant, citrus flavor, pesto genovese  
相模湾産マグロの炙り 茄子 ホウレンソウとバジルのグリーンソース



Risotto, saffron, mussel, parmesan cheese  
サフランリゾット ムール貝 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 golden threadfin bream  
Lemongrass flavored cream, anchovy butter  
山口県萩産 イトヨリのポワレ  
レモングラスクリーム アンチョビバター

Pan-roasted "snow white cherryvalley" duck breast  
Green olive, rosemary flavor, natural jus  
北海道産合鴨ムネ肉のロースト  
グリーンオリーブ ローズマリーの香り ナチュラルジュ


Grilled wagyu beef loin 100g  
Green pepper sauce  
和牛ロース肉のグリル 100g  
グリーンペッパーソース

Grilled wagyu A4 beef tenderloin 100g (additional charge + ¥3,800)  
Green pepper sauce  
黒毛和牛フィレ肉のグリルA4 100g (追加料金3,800円)  
グリーンペッパーソース



Mango and passion fruit mousse  
Banana powder, green apple vanilla sauce  
マンゴーとパッションフルーツのムース  
バナナパウダー 青リンゴとバニラソース

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。