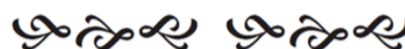


Warm-hearted cuisine

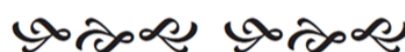
Assorted chef's small bite
シェフからの小皿



🍴 Cold smoked Odawara local mackerel
Caviar, "Inka potato" salad
小田原 早川漁港 真サバの軽い燻製 キャビア インカが目覚め サラダ仕立て



🍲 Risotto, scallop, botargo, leek, cheese
リゾット ホタテ貝 唐墨 根深ネギ 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

Sauteed sea bream
Lobster bisque sauce
山口県萩産 天然真鯛のポワレ
ロブスタービスクソース

Pan-roasted "snow white cherryvalley" duck breast
Hanny spice laqué style, natural jus
北海道産合鴨ムネ肉のロースト
ハチミツとスパイスのラケ ナチュラルジュ

Grilled wagyu beef loin 100g
Black pepper beef sauce
和牛ロース肉のグリル 100g
黒胡椒風味のビーフソース

Grilled wagyu A4 beef tenderloin 100g (additional charge + ¥3,800)
Black pepper beef sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリルA4 100g
黒胡椒風味のビーフソース(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)



🍴 Strawberry mousse, chocolate parfait, saffron and vanilla source
苺ムース チョコレートパルフェ サフラン&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。