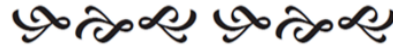

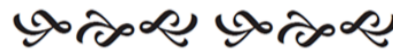



Warm-hearted cuisine

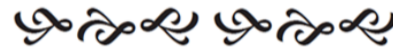
Assorted chef's small bite
シェフからの小皿




 Ceviche
Sea bream, citrus, vegetable
真鯛のセビーチェ 小田原西湘の柑橘と野菜



 Rizotto, squid ragout, chicory, Conte cheese
黒米リゾット イカのラグー チコリー コンテチーズ



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

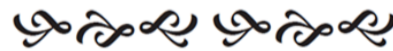
Sauteed Spanish mackerel
Burdock puree, golden beetroot ravigote sauce
山口県萩産サワラのポワレ
牛蒡ピューレ 黄色ビーツのラビゴットソース


Pan-roasted "snow white cherryvalley" duck breast
Lacinato kale, wild mushroom, Chinese five spices, natural jus
北海道産合鴨ムネ肉のロースト
黒キャベツ 茸 ウーシャンスパイスとナチュラルジュ

Grilled wagyu beef loin 100g
Mashed potato, endive, red wine sauce
和牛ロース肉のグリル 100g
マッシュドポテト エンダイブ 赤ワインソース

Grilled wagyu A4 beef tenderloin 100g (additional charge +¥3,800)
Mashed potato, endive, red wine sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリルA4 100g
マッシュドポテト エンダイブ 赤ワインソース(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)



 Cream cheese mousse, strawberry rhubarb compote, amaretto sauce
クリームチーズのムース 苺とルバーブのコンポート アマレットソース

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。