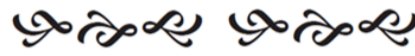
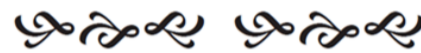


Warm-hearted cuisine

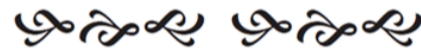
Assorted chef's small bite
シェフからの小皿



Cold smoked local mackerel salad
Caviar, citrus fruit, fines herbes oil and fermented milk dressing
近隣漁港から 真サバの軽い燻製サラダ仕立て
柑橘 キャビアオシェトラ ハーブオイルと発酵ドレッシング



Parmesan cheese risotto, lobster jus, octopus, seaweed
ロブスターエキスのパルメザンチーズリゾット 真蛸と青海苔



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

Pan-fried turbot fillet
Brussels sprout, rouille and mussel emulsion sauce
山口県萩産 天然ヒラメのポワレ
芽キャベツ ルイユとムール貝のエマルジョン

Pan-roasted "snow white cherryvalley" duck breast
Orange chutney, natural jus
北海道産合鴨ムネ肉のロースト
スパイスの効いたオレンジチャツネとナチュラルジュ

Grilled wagyu beef loin 100g
Horseradish flavor fond de veau lier
和牛ロース肉のグリル 100g
西洋ワサビ風味のフォンドヴォーリエ

Grilled wagyu A4 beef tenderloin 100g (additional charge + ¥3,800)
Horseradish 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)
西洋ワサビ風味のフォンドヴォーリエ

Sauteed foie gras 50g (additional charge + ¥1,800)
フォアグラのソテー 50g (追加料金1,800円)



Pistachio mousse, strawberry and pineapple compote
Meringue, cocoa and rice puff
ピスタチオのムース 苺とパイナップルコンポート
ココアと餅米のメレンゲ

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。