

SIGNATURE	
Our chef suggests his menu based on perfect seasonal products	
Amuse-bouche, four dishes and a dessert	
シグネチャーメニュー アミューズ、4 皿、デザート	
¥ 35,000	
Amuse-bouche アミューズ・プーシュ	
White udo, marinated abalone, delicate seaweed gelée 白ウドの軽いムース 蝦夷アワビのマリネ 海藻のジュレ	
Pearly sea scallops, chervil roots 北海道野付産の帆立貝のナクレ 根セルフィーユ	
Blue lobster in it natural way, barigoule-style artichokes, coral zabaglione オマールブルーのグラチネ アーティーチョークのバリゲール	
Pan-seared Wagyu beef from Kumamoto, leeks and confit potatoes 熊本県産赤毛和牛のポワレ ポロねぎとジャガイモのコンフィ	
Your choice from dessert menu デザートのメニューからひとつお選びください	
Net prices included taxes, supplement of 12% for service. メニューの税込み価格に12%のサービス料を頂戴いたします	

MENU CARTE	
Amuse-bouche, starter, fish or meat, dessert アミューズ、お好みの2 皿＜前菜 1 皿、魚料理 又は 肉料理 1 皿＞、デザート ¥ 14,000	
Amuse-bouche, starter, fish, meat, dessert アミューズ、お好みの3 皿＜前菜1 皿、魚料理1 皿、肉料理1 皿＞、デザート ¥ 20,000	

STARTER・前菜

White udo, marinated abalone, delicate seaweed gelée
白ウドの軽いムース 蝦夷アワビのマリネ 海藻のジュレ

Cookpot of winter vegetables, vegetal jus
冬野菜のクックポット

Pearly sea scallops, chervil roots (suppl. + ¥ 1,500)
北海道野付産の帆立貝のナクレ 根セルフィーユ

FISH AND CRUSTACEAN・魚料理

Seared gilt-head bream from Akasi, lys root and baby squid, shungiku broth
明石産真鯛のドレ ゆり根と烏賊のソテー 春菊の香る出汁

Pan-seared turbot, tender fennel and Brussels sprouts, Noilly Prat cooking jus
鱈のポワレ ウイキョウのフォンダンと芽キャベツ ノワイリー酒風味のシュック

Blue lobster in it natural way, barigoule-style artichokes, coral zabaglione (suppl. + ¥ 3,000)
オマールブルーのグラチネ アーティーチョークのバリゲール

MEAT・肉料理

Roasted pork from Kirishima, grilled lettuce, cooking jus
鹿児島県霧島豚のロティ サラダ菜のグリエ ジュのソース

Seared venison from Hokkaido, celeriac, peppercorn sauce
北海道釧路産の蝦夷鹿のドレ 根セロリのクリーム ポワブラードソース

Pan-seared Wagyu beef from Kumamoto, leeks and confit potatoes (suppl. + ¥ 3,000)
熊本県産赤毛和牛のポワレ ポロねぎとジャガイモのコンフィ

CHEESE・チーズ

Our selection cheeses
チーズセクション

suppl. by slice ¥ 1,000
Selection ¥ 3,500 (4pc)

DESSERT・デザート

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo and apple Camélia
ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房 のショコラとリンゴのカメリヤ

Delicate vanilla and caramel soft cake, cocoa cascara sauce (suppl. + ¥ 1,500)
繊細なバニラとキャラメルのカトー・モワルー カカオカスカラのソース（数量限定）

Confit and in it natural way mikan, puffed quinoa, mint sorbet
ミカンのコンフィとフレッシュ キヌアのスフレ ミントのソルベ

Rum baba like in Monte-Carlo
ババ・オ・ラム モンテカルロ風