

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	
¥ 27,000	
Amuse Bouche アミューズ・ブーシュ	
Lightly cooked botan ebi, ginger and Kristal caviar ボタン海老 クリスタルキャビアと生姜	
Pearly sea scallop, yuzu kosho, barb emulsion 帆立貝 香ばしく焼いたポロ葱 柚子胡椒のコンディモン 帆立貝のエマルジョン	
Nodoguro cooked on skin, confit fennel, black olives and tomato ノドグロのブランチャ フヌイユのコンフィ オリーブ トマト	
Roasted pork from Tsukahara farm, celeriac and walnut 茨城県塚原牧場 梅山豚のロティ 根セロリ くるみ	
or 又は	
Seared red beef, eggplant, mustard seeds and tarragon (suppl. +¥ 3,000) 国産あか牛 マスタード風味の茄子のピューレ エストラゴン	
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, 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 ¥ 18,000	
STARTER・前菜	
Lightly cooked botan ebi, ginger and Kristal caviar (suppl. + ¥ 3,000) ボタン海老 クリスタルキャビアと生姜	
Warm white asparagus, maltaise zabaglione ホワイトアスパラガスの軽いポシェ フレッシュオレンジのヴィネグレット 軽く仕立てたソースマルテーズ	
Pearly sea scallop, yuzu kosho, barb emulsion 帆立貝 香ばしく焼いたポロ葱 柚子胡椒のコンディモン 帆立貝のエマルジョン	
FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・魚料理, 肉料理	
Nodoguro cooked on skin, confit fennel, black olives and tomato ノドグロのブランチャ フヌイユのコンフィ オリーブ トマト	
Lobster in natural way, citrus condiment , delicate homardine (suppl. + ¥ 3,300) オマール海老 柑橘のコンディモン 繊細なビスク	
Roasted pork from Tsukahara farm, celeriac and walnut 茨城県塚原牧場 梅山豚のロティ 根セロリ くるみ	
Seared red beef, eggplant, mustard seeds and tarragon (suppl. +¥ 3,000) 国産あか牛 マスタード風味の茄子のピューレ エストラゴン	
CHEESE・チーズ	
Our selection of French cheeses フランス産のチーズセレクション	suppl. by slice ¥1,000 Selection ¥ 3,500 (4pc)
DESSERT・デザート	
Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo Chanel delight カレ・シャネル ル・ショコラ・アラン・デュカス東京工房のショコラ	
Rhubarb from Aichi variation, sake kasu cream, wild berries from Andaliman 愛知県産のルバーブのバリエーション、《七賢》の酒粕クリーム、野生の山椒	
Rum baba like in Monte-Carlo ババ・オ・ラム モンテカルロ風	