

|                                                                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 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                                              |  |
| Managatsuo cooked on skin, confit fennel, black olives and tomato                  |  |
| マナガツオのブランチャ　フヌイユのコンフィ　オリーブ　トマト                                                     |  |
| Roasted Meishanton 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 beef from Kumamoto, eggplant, mustard seeds and tarragon (suppl. +¥ 3,000 ) |  |
| 熊本県産あか牛のロースト　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 or meat, dessert |  |
| アミューズ、お好みの2 皿< 前菜　1 皿、メインディッシュ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      |  |
| ¥ 18,000                                     |  |

STARTER・前菜

|                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|
| Lightly cooked botan ebi, ginger and Kristal caviar　( suppl. + ¥ 4,000 ) |
| 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

|                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|
| Isaki from Nagasaki cooked on skin, confit fennel, black olives and tomato         |
| イサキのプランチャ　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 Yamagata pork, celeriac and walnut                                         |
| 山形豚のロティ　根セロリ　くるみ                                                                   |
| Seared beef from Kumamoto, eggplant, mustard seeds and tarragon (suppl. +¥ 3,000 ) |
| 熊本県産あか牛のロースト　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 | suppl. by slice ¥1,000  |
| フランス産のチーズセレクション                 | 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                                                            |