



Recommended Course
～Abalone and KOBE or HIDA beef～

Amuse-bouche of clam and caviar
蛤とキャビアの一口アミューズ

Amuse-bouche
アミューズ ブーシュ

Carpaccio of seared red bream with radish
Wasabi ravigote sauce
炙り金目鯛のカルパッチョと彩り大根
山葵のラビゴットソース

Grilled scallop anchovy and burnt butter sauce accent of citron
帆立貝のグリル
アンチョビ焦がしバターソース 柑橘のアクセント

Grilled Today’s fish nage of manila clam and canola flower
本日の鮮魚のグリル
あさりと菜の花のナージュ

Grilled Japanese beef sirloin and vegetables
red wine sauce red pepper flavor
国産牛サーロインとおすすめ野菜のグリル
赤ワインソース 赤胡椒の香り

Crémet d’anjou on strawberry soup accent of strawberry milk crisp
苺のスープに浮かべたクレームダンジュ
苺ミルクのクリスプをアクセントに

Bread Coffee or Tea Mignardises
パン コーヒーまたは紅茶 ミニアルディーズ

¥ 12,000

Foie gras and strawberry gateau style with duck meat jerky
フォアグラと苺のガトー仕立て
シャラン産鴨肉の自家製ジャーキーを添えて

Grilled freshwater prawn asparagus pate brick
with sauted firefly squid
手長海老のグリル アスパラガスのパートブリック包み
ホタルイカのソテーとともに

Sauteed in butter abalone with canola flower
wild vegetable “TEMPURA” style
エゾアワビ 菜の花バター焼き
山菜の“TEMPURA”

Grilled KOBE beef sirloin or HIDA tenderloin
with brussels sprout and red turnip truffle sauce
神戸牛サーロインのグリル
芽キャベツと赤かぶ 芳醇なトリュフソース

または
飛騨牛フィレ肉のグリル
芽キャベツと赤かぶ 芳醇なトリュフソース

Sherbet
グラニテ

Tiramisu affogato
ティラミスのアフォガードスタイル

Bread Coffee or Tea Mignardises
パン コーヒーまたは紅茶 ミニアルディーズ

¥ 18,000

Amuse-bouche
アミューズ ブーシュ

Carpaccio seared red bream and radish
ravigote sauce of Wasabi with caviar
炙り金目鯛のカルパッチョと彩り大根
山葵のラビゴットソース キャビア添え

Pan-fried foie gras, fritter wild vegetable
red wine sauce madeira flavor
フォアグラのポワレ 山菜のフリット
芳醇な赤ワインソース マデラの香り

Grilled today’s fish and scallop bisque sauce of sakura shrimp
本日の鮮魚と帆立貝のグリル
桜海老のビスクソース

Grilled “HIDA” beef sirloin and vegetables
broth sauce accent of black shichimi pepper
飛騨牛サーロインとおすすめ野菜のグリル
ビーフ・ジュ 黒七味のアクセント

Sesame and chocolate with Yuzu sherbet
胡麻とショコラ 柚子ソルベを添えて

Bread Coffee or Tea Mignardises
パン コーヒーまたは紅茶 ミニアルディーズ

¥ 15,000

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。 ※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※当店では国産米を使用しております。 ※特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。
※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

- * Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
- * Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.
- * Only Japanese rice is used in this restaurant.
- * Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients（prawns,crab,wheat,buckwheat,eggs,milk,peanuts）.
- * Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients in the inerests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages.
- * All items on the menu are cooked in the same kitchen facility so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.