



¥18,000

*Amuse-bouche*

アミューズ・ブーシュ

*Marinated lobster accent of citrus and caviar*

フレッシュオマール海老のマリネ 菜園風  
柑橘とキャビアのアクセント

*Wrapped of veal and mushroom*

*with potato puree truffle flavor*

リードヴォーと茸のパート包み  
トリュフ香るポテトピューレを添えて

*Pan-fried tilefish with champagne sauce*

クリスピーな甘鯛のソテー 軽やかなシャンパンソース

*“WAGYU” beef tenderloin steak*

*with creamy morel mushroom and marsala sauce*

黒毛和牛フィレ肉の鉄板焼き  
マデラソースとモリーユ茸のア・ラ・クレーム

*Moelleux chocolate*

*with mascarpone cream and raspberry sherbet*

モアローショコラ  
マスカルポーネクリームとラズベリーシャーベット

*Bread*

パン

*Coffee*

コーヒー

---

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic certain food or are observing dietary restrictions.

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し出ください。



¥20,000

*Amuse-bouche*  
アミューズ・ブーシュ

*Snow crab charlotte with avocado coulis accent of caviar*  
ズワイガニのシャルロット仕立て  
アボカドクーリとキャビアのアクセント

*Shark fin consomme royal with citrus flavor*  
フカヒレのコンソメロワイヤル 柑橘の香りを添えて

*Sole and prawn mousse with bisque foam*  
舌平目と海老のムース ア・ラ・ヴァプール  
甲殻類のエキューム

*“WAGYU” beef tenderloin steak*  
*with truffle sauce and creamy morel mushroom*  
黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
トリュフソースとモリユ茸のア・ラ・クレーム

*Moelleux chocolate with pistachio ice accent of red fruits*  
モアローショコラとピスタチオアイス  
フリュイルージュのアクセント

*Bread*  
パン

*Coffee*  
コーヒー



¥25,000

*Amuse-bouche*  
アミューズ・ブーシュ

*Marinated lobster with oscietra caviar*  
フレッシュオマール海老のマリネ オシエトラキャビアを添えて

*Sauteed "EZO" abalone with truffle flavor liver remoulade*  
国産蝦夷鮑のソテー トリュフ風味の肝のレムラードソース

*Pan-fried crispy tilefish with champagne sauce*  
クリスピーな甘鯛のポワレ 軽やかなシャンパンソース

*“ WAGYU ” beef tenderloin and sirloin steak  
with chef's condiment*  
和牛フィレ肉とサーロインステーキ シェフズコンディメント

*Strawberry charlotte and ensemble lemon glass ice flavor*  
苺のシャルロット仕立て  
レモンガラス香るアイスのアンサンブル

*Bread*  
パン

*Coffee*  
コーヒー