



アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

寒鰯のカルパッチョ グレープフルーツのヴィネグレット
Winter Yellowtail Carpaccio with Grapefruit Vinaigrette

または or

フォアグラのポワレ みかんとブリオッシュ バルサミコソース + ¥ 2,000
Foie Gras Poêlé with Mandarin Orange and Brioche, Balsamic Sauce

松坂ポークのカサレーゼ風 スパゲッティーニ
Matsuzaka Pork Spaghetti alla Casareze

または or

うにと帆立貝のクリームリゾット コラトゥーラの香り
Sea Urchin and Scallop Cream Risotto with Colatura Anchovy Flavor

真鱈のピルピル マドラス風味
Cod Simmered in Olive Oil “pil pil” Madras Flavor

お口直し
Sorbet to cleanse the Palate

牛フィレのポワレ リッシュグレイビーソース
Beef Fillet Poêlé with Gravy Sauce

または or

黒毛和牛ロースのポワレ + ¥ 3,800
生姜風味のソース 季節野菜のロースト添え
Wagyu Beef Loin Poêlé with Roasted Seasonal Vegetables with Ginger Sauce

紅玉りんごのタタン ベこ乳のアイスクリーム添え
Tarte Tatin with Milk Ice Cream

コーヒーと小菓子
Coffee & Petit Fours

¥13,500

料金には消費税及びサービス料が含まれております。
All prices include consumption tax and a service charge.