

OMAKASE TASTING

4 COURSES

旬の食材を使用した
料理長のおまかせ 4 品コース

¥ 12,200

OMAKASE TASTING

5 COURSES

旬の食材を使用した
料理長のおまかせ 5 品コース

¥ 16,500

COLD APPETIZER

初鱈のグリル サラダ仕立て
オーガニックエッグ セミドライトマト
スパニッシュホワイトアンチョビ
¥3,000

パテ・ド・カンパーニュ
ベリージャム 味噌コンディメント
エストラゴン
¥3,500

新玉葱の冷製スープ
山葵キャビアロリ 海ブドウ
¥2,400

チキンアンクルート
トリュフビネグレット ラズベリー
フォアグラサラダ
¥4,100

HOT APPETIZER

松坂豚バラ肉のグリル
紫蘇ラビゴット 梅オレンジ
¥3,900

大あさりと季節野菜のバスク風
茗荷 チョリソー ピメンデスペレット
¥4,100

帆立貝のパンケーキ
新じゃが芋 ベーコンクリーム
メープルシロップ
¥4,900

MAIN

タスマニア産サーモンの低速調理
抹茶のサバイヨン 塩昆布
"春霞"純米大吟醸酒の泡
¥5,800

信玄鶏モモ肉のロースト
玄米 リゾット ミックススパイス 夏春菊
¥5,800

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
新ごぼう リガトーニ トリュフ
¥7,000

カナディアンロブスターのロースト
グリーンアスパラガス パインアップル
ロブスターソース
¥7,400

黒毛和牛テンドーロインのグリル
180g ¥16,600
250g ¥21,700

アメリカ産テンドーロインのグリル
180g ¥12,200
250g ¥14,200

オーストラリア産サーロインのグリル
300g ¥10,800

トリュフの追加
1g +¥1,300
2g +¥2,500
3g +¥3,500

フォアグラ追加
+¥3,200

SIDES

ローストポテト
キャラメライズドオニオン タイム パセリ
¥1,500

チンゲン菜のスチーム
カラスミ ペコリーノロマーノ
¥1,500

インゲン豆のソテー
ローストアーモンド フライドオニオン
¥1,500

フレンチフライ
¥1,500

トリュフフレンチフライ
¥2,100

DESSERT

¥2,100

チーズケーキ
フルーツコンポート

ヘーゼルナッツ ミルフィーユ
本日のソルベ

トロピカルラビオリ
トロピカルフルーツ ココナッツメレンゲ

バナナ チョコレート キャラメル