

COURSE

7000

Amuse

Velouté de Champignons
Mouillettes Aux Truffes
マッシュルームのブルーテ
トリュフのムイエット

Appetizer

Pressed Saury with Sudachi Sauce
新サンマのプレス
すだち 肝のソース

Risotto

Pearl Barley Risotto with Salmon and Mascarpone
サーモンともち麦のリゾット
マスカルポーネ風味

Main Dish

Choose one * 下記よりお選び下さい

Grilled Dry Aged Beef (+¥2000)
ドライエイジングビーフの薪焼き

Grilled US Prime Outside Skirt
プライムビーフ
ハラミのグリル

Grilled Swordfish with Squid Ink Sauce
極上メカジキのグリル
イカ墨のソース

Braised Lamb Shoulder Chops served with Hummus
フランス産仔羊肩肉の煮込み
フムス添え

Grilled Shamo Chicken
川俣シャモのグリル

Dessert

Mont Blanc Aux Marrons and Grape Sorbet
モンブランとブドウのソルベ

Add to Course Fish (Per Person) ¥1500 コースに魚を追加¥1500(お一人様)
Change to Course Amuse Oyster ¥300 (1piece) アミューズをフレッシュオイスターに変更¥300(お一人様)
Add to Course Foie Gras ¥2000 (1piece) コースにフォアグラを追加¥2000(お一人様)