

COURSE

7000

Amuse

Savoury chicken liver mousse éclair, strawberry, mint
鶏レバームースのエクレア 苺、ミントと共に

Appetizer

Charred borscht soup, crème fraîche, cucumber, dill
焦がしビーツのボルシチスープ クレームフレッシュのせ

Entrée

House made pappardelle, uni butter, parmesan, bottarga
ウニ、カラスミ香るパッパルデッレ

Main

Aged duck breast, cranberry, umeboshi, forbidden rice, sweet potato purée
鴨胸肉のロースト クランベリーソース～黒米入りロールキャベツ添え～

Dessert

Strawberry cream cheese mouse, pistachio ice cream, champagne jelly
苺のレアチーズ ピスタチオアイスクリーム シャンパンゼリーを添えて

