



DINNER MENU

	SAISON	
	10,000-	
Duck / Foie Gras / Orange	MACARON	鴨 / フォアグラ / オレンジ
Scallop / Seaweed / Herb Butter	SCALLOP	青森 帆立 / 海苔 / ハーブバター
Bonito / Myoga Pickles / Cheese Chiffon / Vinegar Jelly	BONITO	龍馬鰹 / 茗荷ピクルス / フロマージュシフォン / 富士酢ジュレ
White Asparagus / Maltaise	ASPARAGUS	会津 ホワイトアスパラガス / マルテーズ
Spanish Mackerel / Zucchini / Malabar Spinach / Tapenade Sauce	SPANISH MACKEREL	鯖 / ブッキーニ / 蔓紫 / タプナード
Pork / Shiitake Mushroom / Potato	PORK	松阪ポーク / 椎茸 / 熟成インカ
Mango / Parfait Glace	MANGO	宮崎 マンゴー / パルフェグラッセ
Financier	PETIT FOUR	青梅ファーム蜂蜜 フィナンシェ
	LUXE	
	12,000-	
Gyokuro Green Tea	GREEN TEA	水出し玉露
Duck / Foie Gras / Orange	MACARON	鴨 / フォアグラ / オレンジ
Octopus / Bell Pepper / Tomato	TACOS	蛸 / パプリカ / トマト
Scallop / Seaweed / Herb Butter	SCALLOP	青森 帆立 / 海苔 / ハーブバター
Bonito / Myoga Pickles / Cheese Chiffon / Vinegar Jelly	BONITO	龍馬鰹 / 茗荷ピクルス / フロマージュシフォン / 富士酢ジュレ
White Asparagus / Maltaise / Prosciutto	ASPARAGUS	会津 ホワイトアスパラガス / マルテーズ / プロシュート
Spanish Mackerel / Zucchini / Malabar Spinach / Tapenade Sauce	SPANISH MACKEREL	鯖 / ブッキーニ / 蔓紫 / タプナード
Japanese Beef / Green Rice / Bamboo Shoots	AKAGI WAGYU	群馬 赤城和牛 / 緑米 / 筍
Mango / Parfait Glace	MANGO	宮崎 マンゴー / パルフェグラッセ
Financier	PETIT FOUR	青梅ファーム蜂蜜 フィナンシェ