



DINNER MENU

SAISON

10,000-

Duck / Foie Gras / Orange

Scallop / Seaweed / Herb Butter

Salmon / Broccoli / Spring Onion Pickles

White Asparagus / Hollandaise

Sea Bream / Green Peas / Ashitaba

Pork / Shiitake Mushroom / Potato

Strawberry

Financier

MACARON

SCALLOP

SALMON

ASPARAGUS

FRANCEISE

PORK

STRAWBERRY

PETIT FOUR

鴨 / フォアグラ / オレンジ

青森 帆立 / 海苔 / ハーブバター

富士山サーモン / スティックセニョール / 新玉ねぎピクルス

会津 ホワイトアスパラガス / オランダーズ

熊本 雅鯛 / うすい豆 / 明日葉

松阪ポーク / 椎茸 / 熟成インカ

軽井沢高原苺

青梅ファーム蜂蜜 フィナンシェ

LUXE

12,000-

Gyokuro Green Tea

Duck / Foie Gras / Orange

Squid / Green Tomato / Myoga

Scallop / Seaweed / Herb Butter

Salmon / Broccoli / Spring Onion Pickles

White Asparagus / Hollandaise / Prosciutto

Sea Bream / Green Peas / Ashitaba

Japanese Beef / Green Rice / Bamboo Shoots

Strawberry

Financier

GREEN TEA

MACARON

TACOS

SCALLOP

SALMON

ASPARAGUS

FRANCEISE

AKAGI WAGYU

STRAWBERRY

PETIT FOUR

水出し玉露

鴨 / フォアグラ / オレンジ

槍烏賊 / グリーントマト / 茗荷

青森 帆立 / 海苔 / ハーブバター

富士山サーモン / スティックセニョール / 新玉ねぎピクルス

会津 ホワイトアスパラガス / オランダーズ / プロシュート

熊本 雅鯛 / うすい豆 / 明日葉

群馬 赤城牛 / 緑米 / 筍

軽井沢高原苺

青梅ファーム蜂蜜 フィナンシェ

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs. All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。