

# MENU

6,800-

## Amuse

鹿児島 ハタ カルパッチョ  
レモン うるい

## 1st Appetizer

青森 桜マス 冷製  
菜の花 オゼイユソース

## 2nd Appetizer

熊本 かぐや姫卵 ココット  
新玉葱 グリンピース ベーコン

## Main Dish

### Fish

千葉 金目鯛  
三重 蛤のヴァブール  
愛知 露  
熊本 筍

or

### Meat

千葉 仔豚 ロースト  
千葉 須田農園トマト  
茨城 ルッコラ

## Dessert

### Millefeuille

福岡 あまおう ミルフィーユ  
フランボワーズのソース

or

### Basil Sorbet

福岡 あまおう ナージュ  
バジルのソルベ  
レモングラスのジュレ

## Herb Tea

ハーブティー

# DRINK

Wine Pairing	食前酒 + グラスワイン4杯	5,500-
Wine Set	食前酒 + グラスワイン2杯	3,500-
Glass Wine	グラスワイン	1,200-
Mineral (700ml)	ミネラルウォーター	800-

別途サービス料10%頂戴いたします

