

MENU

6,800-

Amuse

北海道 稚内 水蛸
ウニのサバイヨン

1st Appetizer

千葉 ホワイトアスパラガス
千葉 烏骨鶏
グリビッシュソース

2nd Appetizer

北海道 蝦夷 鮑
京都 筍
チヨリソービネグレット

Main Dish

Fish

大分 豊後 太刀魚
京都 賀茂茄子 茴香
ひよこ豆のカブチーノ

or

Meat

仔牛 ロースト
そら豆 新玉葱 リードヴォー
葉わさび

Dessert

Millefeuille

山形 佐藤錦 ミルフィーユ
アメリカンチェリー
赤ワインのソース

or

Basil Sorbet

栃木 スカイベリー 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-
Glass Wine	グラスワイン	1,200-
Mineral (700ml)	ミネラルウォーター	800-

