

# MENU

6,800-

## Amuse

北海道 三陸沖 秋刀魚  
千葉 秋茄子

## 1st Appetizer

フォアグラ  
岐阜 ミニビーツ  
長野 そばの実

## 2nd Appetizer

長野 旬茸  
ポトフ

## Main Dish

Fish	or	Meat
北海道 釧路沖 秋鮭 岩手 ういきょう		ニュージーランド 仔羊 大寿農園 姫人参

## Dessert

Millefeuille	or	水ようかん(ミルク宇治金時)
フランス産 黒いちじく 6種のスパイスのアイス		北海道 十勝産 小豆 愛知県 西尾産 抹茶

## Herb Tea

ハーブティー

# DRINK

Wine Pairing	食前酒 + グラスワイン3杯	5,500-
Wine Set	食前酒 + グラスワイン2杯	3,800-
Mineral (700ml)	ミネラルウォーター	980-

