Dinner course

course A
¥7,000

Starter
お口始め

1st Appetizer
1皿目の前菜

Chestnut soup, Guinea fowl confit, Chestnut barr
栗のブルーテ、ホロホロ鶏のコンフィ、いがぐり

2nd Appetizer
2皿目の前菜

Foie gras saute, Boudin Noir, Espuma of potato
フォアグラのソテー、ブーダンノワール、じゃがいものエスプーマ

Tsukimi
月見

Sweet potato, Groundnut
紫芋のスイートポテト、アピオス

Main Course
肉料理

Iberico Pork, Salt koji, Butternut squash, Yam bulblets, Ginkgo nuts
イベリコ豚、塩麹、キャラメルかぼちゃ、ムカゴ、銀杏

Dessert
デザート

Pear, Vanilla, Almond
梨、バニラ、アーモンド

Cafe
カフェ

Coffee or Black tea or Green tea
コーヒーまたは紅茶、日本茶

course B
¥10,000

Starter
お口始め

Appetizer
前菜

Foie gras saute, Boudin Noir, Espuma of potato
フォアグラのソテー、ブーダンノワール、じゃがいものエスプーマ

Caught fish
魚料理

Langoustines, Basil,Turnip
手長海老、バジル、カブ

Tsukimi
月見

Sweet potato, Groundnut
紫芋のスイートポテト、アピオス

Main Course
肉料理

Lamb, spice sauce
仔羊、エピスのソース

Dessert
デザート

Mont-Blanc, Chocolate caramel ice cream, Framboise
モンブラン、キャラメルチョコレートアイスクリーム、フランボワーズ

Cafe
カフェ

Coffee or Black tea or Green tea
コーヒーまたは紅茶、日本茶

course C
¥13,000

Starter
お口始め

1st Appetizer
1皿目の前菜

Mackerel, Apple and celery root puree
鯖、りんごとセロリラブピューレ

2nd Appetizer
2皿目の前菜

Foie gras saute, Boudin Noir, Espuma of potato
フォアグラのソテー、ブーダンノワール、じゃがいものエスプーマ

Caught fish
魚料理

Langoustines, Basil,Turnip
手長海老、バジル、カブ

Tsukimi
月見

Sweet potato, Groundnut
紫芋のスイートポテト、アピオス

Main Course
肉料理

Roasted Sirloin of "Wagyu"
和牛サーロインのロースト

Dessert
デザート

Mont-Blanc, Chocolate caramel ice cream, Framboise
モンブラン、キャラメルチョコレートアイスクリーム、フランボワーズ

Cafe
カフェ

Coffee or Black tea or Green tea
コーヒーまたは紅茶、日本茶

Wine pairing
ワインペアリング

Wine pairing A for course A
コースAに合わせたワイン5種
¥4,500
5 glasses of wine

Wine pairing B for course B
コースBに合わせたワイン5種
¥5,500
5 glasses of wine

Wine pairing C for course C
コースCに合わせたワイン6種
¥7,500
6 glasses of wine

Upgrade your course
アップグレード

Main Course can be changed into "Wagyu" for 2,000 yen
メインディッシュを和牛に変更可
+¥2,000

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と 10% のサービス料を加算させていただきます。