

# Dinner course

## 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  
¥5,500  
5 glasses of wine

Wine pairing B for course B  
コース B 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

Main Course can be changed into "Today's Caught fish" for 800 yen  
メインディッシュを本日の魚料理に変更可  
+¥800

## course A ¥10,000

Starter  
お口始め

Appetizer  
前菜

Small squid, Foie gras  
小ヤリイカ、フォアグラ

Caught fish  
魚料理

Grilled grouper fish  
ハタのグリエ

Tsukimi  
月見

Bamboo shoots, Aralia Sprout, Ostrich fern  
筍、たらの芽、こごみ

Main Course  
肉料理

Roasted Sharan duck, Épices sauce, Broad bean, Mainspring  
シャラン鴨のロースト、エピスのソース、空豆、ぜんまい

Dessert  
デザート

Kumquat, Iyokan  
金柑、伊予柑

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 ¥15,000

Starter  
お口始め

1st Appetizer  
1 皿目の前菜

Muniel of milt, Crab, Lily root puree  
白子のムニエル、蟹、ゆり根のピューレ

2nd Appetizer  
2 皿目の前菜

Brulee of foie gras, White asparagus, Béarnaise sauce, Pandepis  
フォアグラのブリュレ、ホワイトアスパラガス、ペアルネーズソース、パンデピス

Caught fish  
魚料理

Grilled longtooth grouper, Ham of swordfish, Velouté of rape flower  
クエのグリエ、メカジキの生ハム、菜の花のブルーテ

Tsukimi  
月見

Bamboo shoots, Aralia Sprout, Ostrich fern  
筍、たらの芽、こごみ

Main Course  
肉料理

Wagyu sirloin, Broad bean, Chirimen cabbage  
和牛サーロイン、空豆、ちりめんキャベツ

Dessert  
デザート

Apple, Chocolate  
りんご、チョコレート

Cafe  
カフェ

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

# A la carte

## Appetizer

---

Small Squid, Velouté of New Onion, Squid ink's tuil	小ヤリイカ、新玉葱のブルーテ、 イカ墨のチュイル	¥1,600
Brulee of Foie gras, White Asparagus	フォアグラのブリュレ ホワイトアスパラガス	¥1,700
Assorted Wild Vegetable Benier	山菜ベニエの盛り合わせ	¥2,000

## Main

---

Today's Caught fish Style of Papillote	本日のお魚料理 パピヨット	¥3,600
Spanish mackerel, Condiments of Kumquat, Beurre Orange	寒鱈、金柑のコンディメンツ、 ブルーオレンジ	¥2,800
Roasted Sharan duck , Épices sauce, Broad bean, Mainspring	シャラン鴨のロースト、エピスのソース、 空豆、ぜんまい	¥4,400
Wagyu sirloin, Broad bean, Chirimen cabbage	和牛サーロイン、空豆、ちりめんキャベツ	¥8,800

## Bread

---

Bread	パン	¥400
-------	----	------

## Dessert

---

Compoted of Kumquat and Iyokan Ricotta cheese cream, Almond and milk ice cream.	金柑のコンポートと伊予柑 リコッタチーズのクリーム、 アーモンドとミルクのアイスクリーム	¥1,500
Apple's Sorbet and Compote, Mousse of Black Tea and Chocolate.	りんごのソルベとコンポート 紅茶とチョコレートのムース	¥1,800

# A la carte

## Appetizer

---

Seasonal Salad served with original dressing	季節野菜のビューティーサラダ	¥1,600
Small Squid, Velouté of New Onion, Squid ink's tuil	小ヤリイカ、新玉葱のブルーテ、イカ墨のチュイル	¥1,600
Brulee of Foie gras, White Asparagus	フォアグラのブリュレ ホワイトアスパラガス	¥1,700
Assorted Wild Vegetable Benier	山菜ベニエの盛り合わせ	¥2,000

## Main

---

Today's Caught fish Style of Papillote	本日のお魚料理 パピヨット	¥3,600
Spanish mackerel, Condiments of Kumquat, Beurre Orange	寒鱈、金柑のコンディメンツ、 ブルオランジュ	¥2,800
Roasted Sharan duck, Épices sauce, Broad bean, Mainspring	シャラン鴨のロースト、エピスのソース、 空豆、ぜんまい	¥4,400
Wagyu sirloin, Broad bean, Chirimen cabbage	和牛サーロイン、空豆、ちりめんキャベツ	¥8,800

## Bread

---

Bread	パン	¥400
-------	----	------

## Cheese

---

Assorted Cheeses	チーズ盛り合わせ	¥2,000
------------------	----------	--------

## Dessert

---

Compted of Kumquat and Iyokan Ricotta cheese cream, Almond and milk ice cream.	金柑のコンポートと伊予柑 リコッタチーズのクリーム、 アーモンドとミルクのアイスクリーム	¥1,500
Apple's Sorbet and Compote, Mousse of Black Tea and Chocolate.	りんごのソルベとコンポート 紅茶とチョコレートのムース	¥1,800