

# Dinner course

## Alcohol pairing アルコールペアリング

Alcohol pairing A for course A  
コース A に合わせたアルコール 5 種  
¥5,500  
5 glasses of alcohol

Alcohol pairing B for course B  
コース B に合わせたアルコール 6 種  
¥7,500  
6 glasses of alcohol

## 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

Sauteed Foie gras and Saury fish with Potato puree pie  
フォアグラと秋刀魚のソテー, ポテトピューレのパイ仕立て 味噌のパウダーをアクセントに

Caught fish  
魚料理

Backed Scabbard fish Sauce of Salty pickled Guts  
太刀魚の五色あられ焼き 酒盗のソース 黒米とジロルのソテー

Tsukimi  
月見

"Tsukimi Dango" MOON-viewing Dumplings  
月見団子

Main Course  
肉料理

Roasted Veal with Chestnut and Farms Vegetables  
ミルクフェッド仔牛のロースト 栗のエクラゼと菜園野菜

Dessert  
デザート

Mont Blanc with Mascarpone cheese Ice cream  
シャテーヌのモンブランにマスカルポーネのアイスを入れて

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

Abalone, Matsutake mushroom and Autumn eggplant Royale style  
鮑とマツタケ、秋茄子をロワイヤル風に鮑とマツタケのフリットを添えて

2nd Appetizer  
2 皿目の前菜

Sauteed Foie gras and Saury fish with Potato puree pie  
フォアグラと秋刀魚のソテー, ポテトピューレのパイ仕立て 味噌のパウダーをアクセントに

Caught fish  
魚料理

Tilefish Sauce of Salty pickled Guts  
甘鯛の五色あられ焼き 酒盗のソース 黒米とジロルのソテー

Tsukimi  
月見

"Tsukimi Dango" MOON-viewing Dumplings  
月見団子

Main Course  
肉料理

Wagyu sirloin with Red wine sauce Truffle flavored of Burdock and Porcini mushroom  
和牛サーロイン 赤ワインソース 牛蒡とポルチーニ茸のトリュフ風味

Dessert  
デザート

Marinated Grapes and Mousse of Vanira  
葡萄のマリネとバニラのムース ヴィンコットと巨峰のエスプーマ

Cafe  
カフェ

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