

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

Gaufre of Foie gras Apple caraméliser
フォアグラのゴーフル りんごのピロードとキャラメリゼ

Caught fish
魚料理

Crêpinette of Goosefish wrapped in bresaola Beurre rouge
ブレザオラとアンコウのクレピネット包み焼き ブールルージュ

Tsukimi
月見

Chestnuts and Iberico Pork with orange marmalade
栗とイベリコ豚のリエット マルムラード

Main Course
肉料理

Roasted Venison Mushroom cream sauce
蝦夷鹿のロースト マッシュルームクリームソース

Dessert
デザート

Strawberry and Cheese
苺とフレッシュチーズ

Cafe
カフェ

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

course B ¥15,000

Starter
お口始め

1st Appetizer
1 皿目の前菜

Caviar and Monkfish liver Vapeur Topinambour purée
キャビアとあん肝のヴァプール トピナンブールのピューレ

2nd Appetizer
2 皿目の前菜

Gaufre of Foie gras Apple caraméliser
フォアグラのゴーフル りんごのピロードとキャラメリゼ

Caught fish
魚料理

Crêpinette of Longtooth grouper wrapped in bresaola Beurre rouge
ブレザオラとクエのクレピネット包み焼き ブールルージュ

Tsukimi
月見

Chestnuts and Iberico Pork with orange marmalade
栗とイベリコ豚のリエット マルムラード

Main Course
肉料理

Wagyu sirloin with spicy red wine sauce
漢方和牛のロティ エピスとマデラ酒のソース

Dessert
デザート

Chocolate and Caramel, Pear
チョコレートとキャラメル 洋ナシ

Cafe
カフェ

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