

# 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

Foie gras poêlé and Pissaladière Spring style  
フォアグラのポワレとピサラディエール 春の装い

### Caught fish

魚料理

Roasted Splendid alfonso with Marinated in "Buntan" Browned butter Sauce  
文旦でマリネした金目鯛のロースト 生姜風味の焦がしバターソース

### Tsukimi

月見

### Pea Tart with Firefly squid

グリーンピースのタルト 蛍烏賊のアクセント

### Main Course

肉料理

Roasted French Lamb Spicy madere sauce  
仏産仔羊のロースト エビスを効かせたマデラ酒のソース

### Dessert

デザート

Seasonal Citrus, White Chocolate Mousse and Fromage blanc Ice cream  
季節の柑橘とホワイトチョコレートのムース 国産フロマージュブランのアイス

### 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, Sea urchin and Spot prawn with Consomme  
キャビア、雲丹、ボタンエビのコンソメ仕立て

### 2nd Appetizer

2皿目の前菜

Foie gras poêlé and Pissaladière Spring style  
フォアグラのポワレとピサラディエール 春の装い

### Caught fish

魚料理

Roasted Idiot Fish with Marinated in "Buntan" Browned butter Sauce  
文旦でマリネしたキンキのロースト 生姜風味の焦がしバターソース

### Tsukimi

月見

### Pea Tart with Firefly squid

グリーンピースのタルト 蛍烏賊のアクセント

### Main Course

肉料理

Wagyu sirloin Spicy madere sauce  
漢方和牛のロティ エビスとマデラ酒のソース

### Dessert

デザート

Strawberry Pie with Pistachio Ice cream  
苺のパイ仕立て、濃厚なピスタチオのアイスクリームとともに

### Cafe

カフェ

Coffee or Black tea or Green tea

コーヒーまたは紅茶、日本茶

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。