

Dinner

～Wine pairing～	course A	course B	course C
ワインペアリング	¥ 7,000	¥ 10,000	¥ 13,000
Wine pairing A for course A ¥ 4,500 5 glasses of wine ワイン5種 コースAに合わせたワイン	Starter お口始め	Starter お口始め	Starter お口始め
Wine pairing B for course B ¥ 5,500 5 glasses of wine ワイン5種 コースBに合わせたワイン	1st Appetizer 1皿目の前菜	Appetizer 前菜	1st Appetizer 1皿目の前菜
Wine pairing C for course C ¥ 7,500 6 glasses of wine ワイン6種 コースCに合わせたワイン	Saury,Egg plnt,Ricotta cheese,Gaspacho 秋刀魚、茄子、リコッタチーズ、ガスパチョ	Foie Gras Ravioli ,Truffle フォアグラのラヴィオリ、トリュフ	Conger pike eel , Snow crab, Wax Gourd, Japanse plum "Koume" 鰻、蟹、冬瓜、小梅
	2nd Appetizer 2皿目の前菜	Caught fish 魚料理	2nd Appetizer 2皿目の前菜
	Foie Gras Ravioli ,Truffle フォアグラのラヴィオリ、トリュフ	Sea Bass , Gynurabicolor,Samphire 鱸、金時草、厚岸草	Foie Gras Ravioli ,Truffle フォアグラのラヴィオリ、トリュフ
	Tsukimi 月見	Tsukimi 月見	Caught fish 魚料理
	Matsutake mushroom,Scabbard fish 松茸、太刀魚	Matsutake mushroom,Scabbard fish 松茸、太刀魚	Sea Bass , Gynurabicolor,Samphire 鱸、金時草、厚岸草
Main Course can be changed in to "Wagyu beef" for ¥2,000 メインディッシュを和牛に変更可 + ¥2,000	Main Course 肉料理	Main Course 肉料理	Tsukimi 月見
	Grilled Jinhua pork ,Sweet pepper 金華豚のグリル、甘長とうがらし	Milkfed-Veal ,Fourme d'Ambert ミルクフェッド仔牛、フルムダンペール	Matsutake mushroom,Scabbard fish 松茸、太刀魚
	Dessert デザート	Dessert デザート	Main Course 肉料理
	Pear,Vanilla,Almond 梨、バニラ、アーモンド	Mango Sorbet,Limoncello jelly マンゴーのソルベ、リモンチェッロのジュレ	Roasted Sirloin of “Wagyu” 和牛サーロインのロースト
	Cafe カフェ	Cafe カフェ	Dessert デザート
	Coffee or Black tea or Green tea コーヒーまたは紅茶、日本茶	Coffee or Black tea or Green tea コーヒーまたは紅茶、日本茶	Mango Sorbet,Limoncello jelly マンゴーのソルベ、リモンチェッロのジュレ
			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 10% service charge
料金には消費税とサービス料10%を加算させていただきます。