

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