



## Portray

Selection of amuse-bouche  
アミューズブーシュ 3 皿

Homard bleu, peach, vanilla  
オマール・ブルー 桃 バニラ

Japanese horse mackerel, aubergine, green gazpacho  
鰯 水茄子 グリーンガスパッチョ

AYU, zucchini, truffle  
鮎 スツキーニ トリュフ

Sole, caviar, coriander  
舌平目 キャビア コリアンダー

French lamb loin, corn, truffle  
フランス産仔羊 とうもろこし トリュフ

or  
または

A5 Wagyu beef fillet, farm vegetables, black garlic ¥5,000 Supplement  
A5 黒毛和牛フィレ 北山農園野菜 黒ニンニク

OISHI plum, jasmine  
大石プラム ジャスミン

Chocolate, épice, YUZU  
ショコラ エピス 柚子

Petit four  
小菓子

11plates  
¥20,000



## Impression

Small gift from the chef  
シェフからの小さな贈り物

Japanese horse mackerel, aubergine, green gazpacho  
鰯 水茄子 グリーンガスパッチョ

AYU, zucchini, truffle  
鮎 スツキーニ トリュフ

Sole, caviar, coriander  
舌平目 キャビア コリアンダー

French quail, conger, foie gras  
フランス産カイユ 穴子 フォアグラ

or

または

A5 Wagyu beef fillet, farm vegetables, black garlic ¥6,000 Supplement  
A5 黒毛和牛フィレ 北山農園野菜 黒ニンニク

OISHI plum, jasmine  
大石プラム ジャスミン

Chocolate, épice, YUZU  
ショコラ エピス 柚子

Petit four  
小菓子

8plates

¥16,000



## Embodiment

Small gift from the chef  
シェフからの小さな贈り物

Japanese horse mackerel, aubergine, green gazpacho  
鰯 水茄子 グリーンガスパッチョ

From sea to the table, mussel, Chinese spinach  
産地直送の鮮魚 ムール貝 空芯菜

French quail, conger, foie gras  
フランス産カユ 穴子 フォアグラ

or  
または

A5 Wagyu beef fillet, farm vegetables, black garlic ¥6,000 Supplement  
A5 黒毛和牛フィレ 北山農園野菜 黒ニンニク

OISHI plum, jasmine  
大石プラム ジャスミン

Mango, fennel, coconut  
マンゴー フェンネル ココナッツ

Petit four  
小菓子

7plates  
¥13,000



## à la carte

### Appetizers

Japanese horse mackerel, aubergine, green gazpacho 鰯 水茄子 グリーンガスパッチョ	¥ 3,200
AYU, zucchini, truffle 鮎 スツキーニ トリュフ	¥ 4,000
Homard bleu, peach, vanilla オマール・ブルー 桃 バニラ	¥ 4,500

### Main Courses

From sea to the table, mussel, Chinese spinach 産地直送の鮮魚 ムール貝 空心菜	¥ 4,800
Sole, caviar, coriander 舌平目 キヤビア コリアンダー	¥ 6,500
French quail, conger, foie gras フランス産カユ 穴子 フォアグラ	¥ 6,800
French lamb loin, corn, truffle フランス産仔羊 どうもろこし トリュフ	¥ 8,800
A5 Wagyu beef fillet, farm vegetables, black garlic A5 黒毛和牛フィレ 北山農園野菜 黒ニンニク	¥ 16,000

### Desserts

Mango, fennel, coconut マンゴー フェンネル ココナッツ	¥ 1,600
Chocolate, épice, YUZU ショコラ エピス 柚子	¥ 1,800
Cheese selection from the trolley お好みのチーズをトロリーより	¥ 3,000~



## Truffle

Small gift with truffle from the chef  
トリュフを使ったシェフからの小さな贈り物

Homard bleu, peach, winter truffle  
オマール・ブルー 桃 冬トリュフ

Japanese horse mackerel, aubergine, summer truffle  
鰯 水茄子 夏トリュフ

AYU, zucchini, winter truffle  
鮎 スッキーニ 冬トリュフ

From sea to the table, mussel, summer truffle  
産地直送の鮮魚 ムール貝 夏トリュフ

MATSUNAGA beef fillet, foie gras, winter truffle  
まつなが牛フィレ フォアグラ 冬トリュフ

Chocolate, mango, winter truffle  
ショコラ マンゴー 冬トリュフ

Petit four  
小菓子

8plates  
¥28,000