

Portray

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

French white asparagus, razor clam, krystal caviar
フランス産ホワイトアスパラガス 平貝 クリスタルキャビア

Nagasaki bigfin reef squid, fennel, leaf wasabi
長崎県産アオリイカ フェンネル 葉山葵

Hokkaido spot shrimp, foie gras, bamboo shoot
北海道産ポタン海老 フォアグラ 筍

Shimoda alfonsino, butterbur sprout, hazelnut
静岡県下田産金目鯛 蔞の臺 ヘーゼルナッツ

Kintoa pork, clam, broad bean
キントア豚 蛤 空豆

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

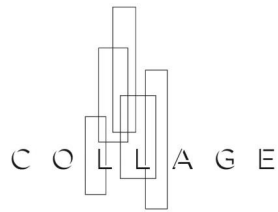
Blood orange, elderflower
ブラッドオレンジ エルダーフラワー

Mousse au chocolat, Setouchi lemon, Sakura
ムース・オ・ショコラ 瀬戸内レモン 桜

Petit four selection from the trolley
お好きな小菓子をトローリーより

11plates

¥20,000



Impression

Small gift from the chef
シェフからの小さな贈り物

Nagasaki bigfin reef squid, fennel, leaf wasabi
長崎県産アオリイカ フェンネル 葉山葵

Hokkaido spot shrimp, foie gras, bamboo shoot
北海道産ポタン海老 フォアグラ 筍

Shimoda alfonsino, butterbur sprout, hazelnut
静岡県下田産金目鯛 蔞の臺 ヘーゼルナッツ

French lamb, fruit tomato, Japanese parsley
フランス産仔羊 フルーツマト 芹

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

Blood orange, elderflower
ブラッドオレンジ エルダーフラワー

Mousse au chocolat, Setouchi lemon, Sakura
ムース・オ・ショコラ 瀬戸内レモン 桜

Petit four selection from the trolley
お好きな小菓子をトrolleyより

8plates

¥16,000



Embodiment

Small gift from the chef
シェフからの小さな贈り物

Nagasaki bigfin reef squid, fennel, leaf wasabi
長崎県産アオリイカ フェンネル 葉山葵

From sea to the table, field mustard, Sakura shrimp
産地直送の鮮魚 菜の花 桜海老

French lamb, fruit tomato, Japanese parsley
フランス産仔羊 フルーツマト 芹

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

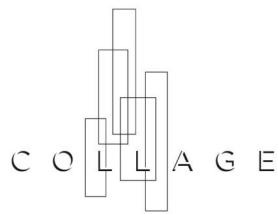
Blood orange, elderflower
ブラッドオレンジ エルダーフラワー

Chamomile, red berry, yogurt
カモミール レッドベリー ヨーグルト

Petit four selection from the trolley
お好きな小菓子をトrolleyより

7plates

¥13,000



à la carte

Appetizers

Nagasaki bigfin reef squid, fennel, leaf wasabi 長崎県産アオリイカ フェンネル 葉山葵	¥ 3,200
Hokkaido spot shrimp, foie gras, bamboo shoot 北海道産ボタン海老 フォアグラ 筍	¥ 3,800
French white asparagus, razor clam, krystal caviar フランス産ホワイトアスパラガス 平貝 クリスタルキャビア	¥ 4,000

Main Courses

From sea to the table, field mustard, Sakura shrimp 産地直送の鮮魚 菜の花 桜海老	¥ 4,800
Shimoda alfonsino, butterbur sprout, hazelnut 静岡県下田産金目鯛 蔞の臺 ハーゼルナッツ	¥ 6,200
French lamb, fruit tomato, Japanese parsley フランス産仔羊 フルーツトマト 芹	¥ 7,400
Kintoa pork, clam, broad bean キントア豚 蛤 空豆	¥ 8,200
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

Chamomile, red berry, yogurt カモミール レッドベリー ヨーグルト	¥ 1,600
Mousse au chocolat, Setouchi lemon, Sakura ムース・オ・ショコラ 瀬戸内レモン 桜	¥ 1,800
Cheese selection from the trolley お好みのチーズをトローリーより	¥ 3,000～