



SEASONAL COURSE

5-COURSE MENU ¥9,800

HOKKAIDO SCALLOP CRUDO

Green Pea Purée, Rapeseed Blossoms, Rice Puffs
北海道産ホタテのクルード
青豆ピューレ、菜の花、ライスパフ

SHRIMP WONTON BISQUE

Saffron, Lime Leaf
海老ワンタンのビスクスープ
サフラン、ライムリーフ

GIGIL WITH AIZU ASPARAGUS AND LOCAL CLAMS

Thai Basil, Pine Nuts, Rich Egg Yolk
会津産アスパラガスと地蛤のジッリ
タイバジル、松の実、濃密卵

GRILLED BEEF BRISKET

Chicory, Pearl Onion, Yogurt
牛ブリスケットのグリリア
チコリ、ペコロス、ヨーグルト

OR

CRISPY-SCALE KINMEDAI

Broad Beans, Massaman Curry, Coconuts
金目鯛の鱗焼き
そら豆、マッサマンカレー、ココナッツ

OR

WAGYU SIRLOIN PASTRAMI +¥4,000

Horseradish, Gravy Sauce
和牛サーロインのパストラミ
西洋わさび、グレービーソース

BAKED BREAD +¥700

バイクドブレッド

STRAWBERRY PANNA COTTA

Rhubarb Compote, Strawberry Sorbet, Lemon Crumble
苺のパンナコッタ
ルバーブのコンポート、イチゴソルベ、レモンクランブル

SPECIAL SELECTION OF TEA OR COFFEE

特選紅茶またはコーヒー

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.
表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。