



SEASONAL COURSE

5-COURSE MENU ¥11,000

SENSHU WATER EGGPLANT AND SNOW CRAB

Paprika Purée, Lime Jelly, Fenugreek
泉州水茄子とズワイガニ
パプリカピューレ、ライムジュレ、フェネグリーク

VICHYSOISE

Spinach Gnocchi, Crispy Prosciutto, Cucumber Granita
ビシソワーズ
ほうれん草ニョッキ、プロシュートクロッカント、キュウリのグラニータ

NARUTO PIKE CONGER RISOTTO

Ponzu, Red Shiso, Hojicha
鳴門鱧のリゾット
ポン酢、赤紫蘇、ほうじ茶

TANDOORI CHICKEN BREAST

Couscous Tabbouleh, Muhammara
タンドリーチキンプレスト
クスクスのタブレ、ムハンマラ

OR

SAUTÉED SEA BASS

Farro Salad, Tagine Seasoning
スズキのソテー
ファットサラダ、タジンシーズニング

OR

+¥4,000

WAGYU SIRLOIN PASTRAMI

Gravy Sauce, White Sesami Paste, Spinach
和牛サーロインのパストラミ
グレービーソース、白ごまペースト、ほうれん草

BAKED BREAD +¥700

バイクドブレッド

COCONUT MOUSSE

Passion Fruit Sorbet, Marinated Watermelon, Coconut Tuile
ココナッツムース
パッションソルベ、スイカのマリネ、ココナッツチュイル

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。