



SEASONAL COURSE

5-COURSE MENU ¥11,000

SEARED PACIFIC SAURY

Chestnut Flour Crêpe, Persimmon, Agrodolce
秋刀魚の炙り
栗粉のクレープ、柿、アグロドルチェ

PUMPKIN POTAGE

Chicken Wonton, Ricotta, Lime Leaf Oil
パンプキンポタージュ
鶏ワンタン、リコッタチーズ、ライムリーフオイル

CHITARRA PASTA WITH AUTUMN SALMON & HOMEMADE SALMON ROE

Autumn Salmon, Homemade Salmon Roe,
White Miso, Black Truffle
秋鮭と自家製いくらของキタツラ
秋鮭、自家製いくら、白味噌、黒トリュフ

BANANA LEAF-WRAPPED RED SEA BREAM

Lemongrass, Lime Leaf, Scallion Ginger
真鯛のバナナの葉包み
レモングラス、ライムリーフ、葱ジンジャー

OR

SLOW-COOKED DUCK BREAST

Morel Mushrooms, Japanese Pepper, Cranberry
鴨胸肉の低温調理
モリーユ茸、山椒、クランベリー

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

CARAMELIZED CHIBOUST

Black Sesame Ice Cream, White Miso Crumble
キャラメルシブースト
黒ゴマアイス、白味噌クランブル

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。