SEASONAL COURSE

5-COURSE MENU ￥11,000

SEARED WINTER YELLOWTAIL
Cauliflower Espuma, Ponzu, White Sesame
富山県産　寒ブリの炙り
カリフラワーのエスプーマ、ポン酢、白ごま

SHOGOIN TURNIP POTAGE
Black Truffle, Farro
聖護院蕪のポタージュ
黒トリュフ、ファッロ

SNOW CRAB CACIO E PEPE
Chitarra Pasta, Yuzu, Saikyo Miso
ズワイガニのカチョエペペ
キタッラ、柚子、西京味噌

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

BRAISED LAMB
Gravy Sauce, Yogurt, Butter Rice
ラム肉の煮込み
グレイビーソース、ヨーグルト、バターライス

OR

+¥4,000

WAGYU SIRLOIN PASTRAMI
Gravy Sauce, White Sesame 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
ベイクドブレッド

EARL GREY MOUSSE
Baked Apple Gelato, Yuzu and Ginger Sauce
アールグレイのムース
焼きリンゴジェラート、柚子生姜ソース

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。