TRADITIONAL

6500

AMUSE

フォアグラのコンフィとフロマージュブランのアイス Foie Gras Confit with Fromage Blanc Ice Cream

COLD APPETIZER

荒川農園の白桃とブッラータのカプレーゼ Arakawa Farm Peach and Burrata Caprese Salad

HOT APPETIZER

槍烏賊のグリル あさりと肝のソース Grilled Squid with Clam and Liver Sauce

PASTA

トルテッリのグラタン Gratin of Tortelli

or

鴨のラグーソース タリアテッレ Tagliatelle with Duck Ragu

MEAT

国産牛の炭火焼き 淡路玉ねぎのソース Charcoal Grilled Beef with Awaji Onion Sauce

DESSERT

葡萄のシブーストとソルベ Grape Chiboust and Sorbet



SEASONAL

10000

AMUSE

フォアグラ コンソメ 鰹節 Foie Gras, Consommé, and Bonito Flakes

COLD APPETIZER

中トロ 茄子 夏蕪 Medium fatty tuna, Eggplant, and Summer turnip

SMALL PLATES

和牛最中 槍烏賊 穴子 Wagyu beef Monaka, Squid, and Conger

PASTA

鮑 あさつき Abalone with Chive

FISH

金目鯛 ほうれん草 柑橘 Red bream with Spinach and Citrus

VEGETABLE

人参 松の実 奈良漬 Carrot, Pine nuts, and Narazuke pickles

MEAT

河内鴨 無花果 Duck with Fig

龍の卵 つや姫 Cheese Risotto with Egg

DESSERT



THE CHEF

18000

AMUSE

フォアグラ コンソメ 鰹節 Foie Gras, Consommé, and Bonito Flakes

COLD APPETIZER

伊勢海老 長崎県産本からすみ Ise Lobster with Bottarga

SMALL PLATES

うにく最中 槍烏賊 キャビア 穴子 Sea Urchin and Wagyu Beef Monaka, Squid Caviar, and Conger

PASTA

鮑 あさつき Abalone with Chive

FISH

金目鯛 ほうれん草 柑橘 Red bream with Spinach and Citrus

VEGETABLE

人参 松の実 奈良漬 Carrot, Pine nuts, and Narazuke pickles

MEAT

河内鴨 牛たん 和牛 Duck / Beef Tongue Stew / Wagyu Beef

龍の卵のたまごかけご飯 ポモドーロ カレーライス 土鍋リゾット Rice with Rgg / Pomodoro / Curry and Rice / Risotto

DESSERT

