
STANDARD

3800

COLD APPETIZER

本日の鮮魚とフルーツマトのカルパッチョ
Fresh fish carpaccio of the day with fruit tomatoes

PASTA

雲丹と浅利のオイルスパゲッティーニ
Spaghetti alle Vongole in Bianco with Sea Urchin

MEAT

四万十豚肩ロースの炭火焼き シシリアンマリナード
Grilled Shimanto pork with Sicilian marinade

DESSERT

桃とプラムのセミフレッド
Semfred of Peach and Pram



ご案内の料金は税込の金額でございます。別途10%のサービス料を加算させていただきます。
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつください。

ALL PRICES INCLUDE TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
IF YOU HAVE ANY FORM OF FOOD ALLERGY, PLEASE NOTIFY OUR STAFF.

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 Burrata 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



ご案内の料金は税込の金額でございます。別途10%のサービス料を加算させていただきます。
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

ALL PRICES INCLUDE TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
IF YOU HAVE ANY FORM OF FOOD ALLERGY, PLEASE NOTIFY OUR STAFF.

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



ご案内の料金は税込の金額でございます。別途10%のサービス料を加算させていただきます。
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

ALL PRICES INCLUDE TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
IF YOU HAVE ANY FORM OF FOOD ALLERGY, PLEASE NOTIFY OUR STAFF.