



## Portray

シェフからの小さな贈り物

フォアグラとスモークした鯖のテリーヌ  
金柑とブルターニュ産マスタード

鮫鱈と白子のムニエル  
縮みほうれん草と黒トリュフ

京都産七谷鴨のロースト  
堀川牛蒡とラ・フランス

または

A5 黒毛和牛フィレのポワレ  
北山農園野菜と 25 年熟成シエリーヴィネガー

¥5,000 Supplement

ブラッドオレンジのソルベ  
ライチのグラニテ

ムース・オ・ショコラ  
柚子とエピスのアイス

小菓子

7plates  
¥18,000



## Impression

シェフからの小さな贈り物

フォアグラとスモークした鯖のテリーヌ  
金柑とブルターニュ産マスタード

広島県情島産真牡蠣のリゾット  
ガリシア産栗豚ベーコンと春菊

当別産蝦夷鹿のコートレット  
サボイキャベツと文旦

または

A5 黒毛和牛フィレのポワレ  
北山農園野菜と 25 年熟成シエリーヴィネガー

¥6,000 Supplement

ブラッドオレンジのソルベ  
ライチのグラニテ

ムース・オ・ショコラ  
柚子とエピスのアイス

小菓子

7plates

¥13,000



## Impression

シェフからの小さな贈り物

フォアグラとスモークした鯖のテリーヌ  
金柑とブルターニュ産マスタード

広島県情島産真牡蠣のリゾット  
ガリシア産栗豚ベーコンと春菊

当別産蝦夷鹿のコートレット  
サボイキャベツと文旦

または

A5 黒毛和牛フィレのポワレ  
北山農園野菜と 25 年熟成シェリーヴィネガー

¥ 6,000 Supplement

ムース・オ・ショコラ  
柚子とエピスのアイス

5plates

¥12,000