

Portray

シェフからの小さな贈り物

長崎県産アオリイカとフェネルのサラダ
葉山葵と日向夏

アイユドゥルスと出来立てリコッタのファゴッティーニ
リードヴォーとうすい豆

江戸前穴子のベニエ
万願寺唐辛子と押麦

ブルターニュ産仔牛フィレ肉の低温調理
ムール貝と大葉

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

¥ 6,500 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
瀬戸内レモンと桜

小菓子

8plates ¥22,000
with wine pairing ¥12,700 Supplement



Impression

シェフからの小さな贈り物

長崎県産アオリイカとフェンネルのサラダ
葉山葵と日向夏

江戸前穴子のベニエ
万願寺唐辛子と押麦

ブルターニュ産仔牛フィレ肉の低温調理
ムール貝と大葉

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

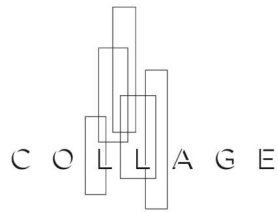
¥ 6,500 Supplement

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
瀬戸内レモンと桜

小菓子

7plates ¥18,500
with wine pairing ¥10,200 Supplement



Embodiment

シェフからの小さな贈り物

長崎県産アオリイカとフェンネルのサラダ
葉山葵と日向夏

アイユドゥルスと出来立てリコッタのファゴッティーニ
リードヴォーとうすい豆

ピレネー産乳飲み仔羊のコートレット
熊本県産塩トマトと空芯菜

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

¥7,500 Supplement

ブラッドオレンジのソルベ
ライチのグラニテ

苺とパッションフルーツのバリエーション
山椒のアイスクリーム

小菓子

7plates ¥14,000
with wine pairing ¥7,600 Supplement



Embodiment

シェフからの小さな贈り物

長崎県産アオリイカとフェネルのサラダ
葉山葵と日向夏

アイユドゥルスと出来立てリコッタのファゴッティーニ
リードヴォーとうすい豆

ピレネー産乳飲み仔羊のコートレット
熊本県産塩トマトと空芯菜

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

¥7,500 Supplement

苺とパッションフルーツのバリエーション
山椒のアイスクリーム

5plates

¥13,000