



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
葉山葵とイカ墨のクルトン

アグー豚の自家製サルシッチャと筍のトルテリーニ
ホタテと菜の花

桜鱒のミキュイ
タンポポと有明産海苔

ブルターニュ産仔鳩のファルシ
オマール海老と新玉葱

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ムース
ライチとエルダーフラワー

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ネルのサラダ
葉山葵とイカ墨のクルトン

桜鱒のミキュイ
タンポポと有明産海苔

ブルターニュ産仔鳩のファルシ
オマール海老と新玉葱

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

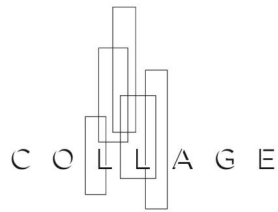
¥ 6,500 Supplement

ブラッドオレンジのムース
ライチとエルダーフラワー

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ネルのサラダ
葉山葵とイカ墨のクルトン

アグー豚の自家製サルシッチャと筍のトルテリーニ
ホタテと菜の花

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芹

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ムース
ライチとエルダーフラワー

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
葉山葵とイカ墨のクルトン

アグー豚の自家製サルシッチャと筍のトルテリーニ
ホタテと菜の花

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芹

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