



## 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ンネルのサラダ  
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ンネルのサラダ  
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