

À la carte

Appetizers

Butternut squash / lemongrass / hazelnut 東京産バターナッツかぼちゃ / レモングラス / ヘーゼルナッツ	¥3,800
Japanese avocado / sweet shrimp / Japanese pear 国産アボカドのガトー / 甘えび / 和梨	¥6,100
Omi duck and venison pâté en croute / rhubarb / Shizuoka Kitayama Farm vegetable salad 近江鴨と鹿肉のパテアンクルート / ルバーブ / 静岡県北山農園野菜のサラダ	¥4,600

Hot Appetizers

Niigata Yairo shiitake mushrooms / braised beef cheeks / consommé 新潟県産八色椎茸のファルシー / 牛頬煮込み / コンソメ	¥6,600
White truffle risotto / Tokushima egg / homemade guanciale 白トリュフリゾット / 高嶺の卵 / 自家製グアンチャレ	¥ Market price

Main Courses

Hokkaido 2-year aged potato cappellini / Fresh fish from the port / celery 北海道産2年熟成メークインのカッペリーニ / 産地直送の鮮魚 / セロリ	¥6,500
Kanazawa Bijin lotus roots from Ishikawa / Hokkaido Dorobuta pork / fresh grain mustard 石川県産金澤美人レンコン / 北海道産どろぶた / 生粒マスタード	¥6,200
Shizuoka Kitayama Farm vegetable gargouillou / Omi duck / fresh pepper 静岡県北山農園野菜のガルグイユ / 近江鴨 / 生胡椒	¥7,300
Wagyu beef fillet / Tokyo vegetables / black garlic 厳選和牛フィレ / 東京産野菜 / 黒にんにく(100g)	¥20,000

Desserts

Yamagata Claude Blanchet pear / mousse au chocolat / Earl Grey 山形県産ラ・フランス / ムースオショコラ / アールグレイ	¥3,000
Aomori apple Tarte Tatin / spiced ice cream / Kijoshu sake 青森県産林檎のタルトタタン / エピスアイス / 貴醸酒	¥3,500
Cheese selection from the trolley (From three kinds) お好みのチーズをトロリーより(3種~)	¥3,000~