



Appetizers

- Hokkaido pheasant and Tsugaru duck pâté en croute | pear | 25-years balsamic vinegar
北海道産宝雉と津軽鴨のパテ・アン・クルート | 洋梨 | 25年バルサミコビネガー ¥4,800
- Grilled Kitayama farm vegetable | prosciutto salad | Parmigiano Reggiano
静岡県北山農園野菜のグリル | 生ハムサラダ | パルメジャーノレッジャーノ ¥4,200
- Hokkaido scallop and cauliflower mousse | black abalone | taro potato
北海道産帆立とカリフラワーのムース | 黒鮑 | 海老芋 ¥6,400

Hot Appetizers

- Braised Gunma Chinese cabbage | ice fish | shiso leaves
群馬県白菜 邑美人(むらびじん)のブレゼ | 白魚 | 大葉 ¥5,800
- White truffle risotto | Tokushima egg | homemade guanciale pork
白トリュフのリゾット | 高嶺の卵 | 自家製グアンチャーレ Market price
時価

Main Courses

- Fresh fish wrapped in kadaif | savoy spinach | homemade salted lemon
産地直送鮮魚のカダイフ巻き | ちぢみほうれん草 | 自家製塩レモン ¥6,800
- Iwate guinea fowl confit | savoy cabbage | kelp
岩手県産ホロホロ鳥のコンフィ | サボイキャベツ | 昆布 ¥6,900
- Roasted Hokkaido venison | Jerusalem artichoke | beetroot
蝦夷鹿のロティ | 菊芋 | ビーツ ¥7,500
- Wagyu beef fillet 100g | Tokyo vegetable | pomelo
厳選和牛フィレ | 東京野菜 | 文旦(100g) ¥20,000

Desserts

- Kumamoto chestnut Mont Blanc | yuzu | Assam
熊本産和栗モンブラン | 柚子 | アッサム ¥3,000
- Chocolate cube | Wakayama pepper ice cream | berry compote
チョコレートキューブ | 和歌山県産山椒のアイス | ベリーコンポート ¥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~