

Authentic

シェフからの小さな贈り物

北海道産帆立とカリフラワーのムース / 黒鮑 / 海老芋

群馬県白菜 邑美人(むらびじん)のブレゼ / 白魚 / 大葉

または

白トリュフのリゾット / 高嶺の卵 / 自家製グアンチャーレ(+時価)

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

エゾシカのロティ / 菊芋 / ビーツ

または

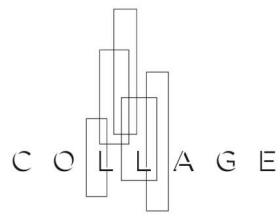
厳選和牛フィレ / 北山農園野菜 / 文旦(+5,000円)

レモンガラスのソルベ / オレンジ / ローズマリー

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

小菓子

¥25,000



Pleasure

シェフからの小さな贈り物

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

群馬県白菜 邑美人(むらびじん)のブレゼ / 白魚 / 大葉

または

白トリュフのリゾット / 高嶺の卵 / 自家製グアンチャーレ(+時価)

岩手県産ホロホロ鳥のコンフィ / サボイキャベツ / 昆布

または

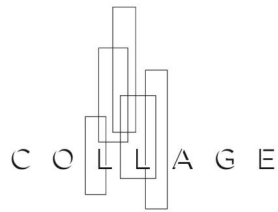
厳選和牛フィレ / 北山農園野菜 / 文旦(+6,000円)

レモンガラスのソルベ / オレンジ / ローズマリー

熊本産和栗モンブラン / 柚子 / アッサム

小菓子

¥17,000



Authentic

Amuse

Hokkaido scallop and cauliflower mousse | black abalone | taro potato

Braised Gunma Chinese cabbage | ice fish | shiso leaves

or

White truffle risotto | Tokushima egg | homemade guanciale pork (+Market price)

Fresh fish wrapped in kadaif | savoy spinach | homemade salted lemon

Roasted Hokkaido venison | Jerusalem artichoke | beetroot

or

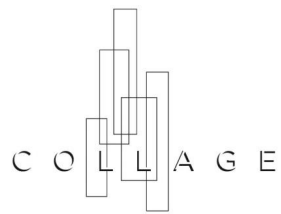
Wagyu beef fillet | Kitayama farm vegetable | pomelo (+¥5,000)

Lemongrass sorbet | orange | rosemary

Chocolate cube | Wakayama pepper ice cream | berry compote

Petit fours

¥25,000



Pleasure

Amuse

Hokkaido pheasant and Tsugaru duck pâté en croute | pear | 25-years balsamic vinegar

Braised Gunma Chinese cabbage | ice fish | shiso leaves

or

White truffle risotto | Tokushima egg | homemade guanciale pork (+Market price)

Iwate guinea fowl confit | savoy cabbage | kelp

or

Wagyu beef fillet | Kitayama farm vegetable | pomelo (+¥6,000)

Lemongrass sorbet | orange | rosemary

Kumamoto chestnut Mont Blanc | yuzu | Assam

Petit fours

¥17,000