



Authentic

シェフからの小さな贈り物 ※

とうもろこしのババロア / 縞鰻 / 生姜アプリコットソース ※

鹿児島県タカエビのビスク / サフランリゾット / ズッキーニ
または

徳島県高嶺の卵アニョロッティ / オーストラリア産黒トリュフ (+ ¥5,000)

産地直送の鮮魚 / おかひじき / ヴェルデュレットソース

ブルターニュ産仔牛フィレ肉のロティ / 青森県産黒にんにく / レタス ※
または

厳選和牛フィレの炭火焼 / 北山農園野菜 / 大葉 ※ (+ ¥6,000)

リュバークのソルベ / パイナップル / デイル

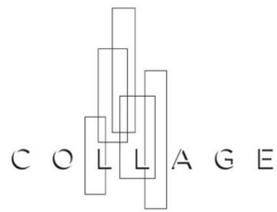
ブラックベリーのみースショコラ / 山形県産さくらんぼ / アールグレイのアイス ※

小菓子 ※

コーヒー または 紅茶

¥25,000

※5 コースメニュー
¥12,000



Pleasure

シェフからの小さな贈り物 ※

長野県天龍鮎のフリット / スイカのガスパチョ / 胡瓜のグラニテ ※

鹿児島県タカエビのビスク / サフランリゾット / ズッキーニ

または

徳島県高嶺の卵アニョロッティ / オーストラリア産黒トリュフ (+ ¥5,000)

沖縄県きびまる豚フィレ肉 / グリーンアスパラガス / 穴子 ※

または

厳選和牛フィレの炭火焼 / 北山農園野菜 / 大葉 ※ (+ ¥6,000)

リュバークのソルベ / パイナップル / デイル

宮崎県産マンゴー / ココナッツ / ライムとフロマージュブランのソルベ ※

小菓子 ※

コーヒー または 紅茶

¥17,000

※5 コースメニュー

¥10,000