



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

オーストラリア産黒トリュフ / 徳島県高嶺の卵 / アニョロツティ (+ ¥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

A5 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

山梨県産桃のコンポート / フロマージュクリュ / 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(平日のみ)

¥12,000



Pleasure

シェフからの小さな贈り物 ※

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

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

沖縄県きびまる豚フィレ肉 / グリーンアスパラガス / 穴子のクルスティヤン ※

または

A5 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(平日のみ)

¥10,000