



## Appetizers

Crisped Ayu (sweet fish) / watermelon gazpacho / cucumber granita 鮎のフリット / スイカのガスパチョ / 胡瓜のグラニテ	¥4,700
Corn bavarois / horse mackerel / ginger apricot sauce とうもろこしのババロア / 鯖 / 生姜アプリコットソース	¥6,300
Iwate pork pâté de campagne with green salad / 25-year aged balsamic vinegar 岩手県産白金豚のパテドカンパーニュ サラダ仕立て / 25年熟成バルサミコ	¥4,500

## Hot Appetizers

Kagoshima Taka shrimp bisque / saffron risotto / zucchini 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	¥5,900
Agnolotti with Tokushima egg / Australian black truffle 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	¥8,200

## Main Courses

Market fish of the day / okahijiki seaweed / verdurette sauce 産地直送の鮮魚 / おかひじき / ヴェルデュレットソース	¥6,900
Okinawa Kibimaru pork fillet / green asparagus / conger eel 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	¥6,200
Brittany veal fillet / Aomori black garlic / lettuce 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	¥8,300
Charcoal-grilled A5 Wagyu beef fillet / Kitayama farm vegetables / shiso leaves A5 和牛フィレの炭火焼 / 北山農園野菜 / 大葉	¥20,000

## Desserts

Miyazaki mango / coconut / lime and fromage blanc sorbet 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	¥2,500
Yamanashi peach / fromage cru / earl grey ice cream 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	¥3,000
Cheese selection from the trolley (minimum 3 varieties) お好みのチーズをトrolleyより(3種~)	¥3,000~