



Pleasure

Amuse-bouche ＊

シェフからの小さな贈り物 ＊

Grilled bonito / red eggplant espuma / lemon ice cream ＊

鰹の薫焼き / 赤茄子のエスプーマ / レモンのアイス ＊

Seared Hyogo Akashi octopus / Niigata shiitake mushroom / Arima pepper

兵庫県明石産真蛸のポワレ / 新潟県産八色椎茸 / 有馬山椒

Blue lobster pie / coffee / burnt butter sabayon + ¥4,000

For a minimum of two persons per person

〈オマールブルーのパイ包み焼き / 珈琲 / 焦しバターのサバイヨン〉

※ 1 名様 + ¥4,000 で 2 名様より

Glazed Kyoto Nanatani duck / burdock / beets ＊

京都府産七谷鴨のラケ / 牛蒡 / ビーツ ＊

or

Seared A5 Wagyu beef fillet / Kitayama farm vegetables / pomegranate ＊ + ¥6,000

A5 和牛フィレのポワレ / 北山農園野菜 / 国産ざくろ ＊

Lemon verbena ice cream / shine muscat grapes / citrus jelly

レモンバーベナのアイス / シャインマスカット / シトラスジュレ

Kumamoto chestnut Mont Blanc / yuzu / hazelnut ＊

熊本県産マロンのモンブラン / 柚子 / ハーゼルナッツ ＊

Petit four ＊

小菓子 ＊

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥17,000

＊5 コースメニュー ＊5-course menu

¥10,000



Authentic

Amuse-bouche ※

シェフからの小さな贈り物 ※

Flaked Hairy crab / green apple / goat cheese mousse ※

毛蟹のエフィロシェ / 青林檎 / シェブルチーズムース ※

Seared Hyogo Akashi octopus / Niigata shiitake mushroom / Arima pepper

兵庫県明石産真蛸のポワレ / 新潟県産八色椎茸 / 有馬山椒

Blue lobster pie / coffee / burnt butter sabayon + ¥4,000

For a minimum of two persons per person

〈オマールブルーのパイ包み焼き / 珈琲 / 焦しバターのサバイヨン〉

※1名様 + ¥4,000 で2名様より

Grilled large conger eel / French Sturia caviar / Hebesu vinegar

大穴子のベニエ / フランス産ストゥーリアキャビア / 平兵衛酢

French pigeon ballotine / Nanko plum / red cabbage ※

フランス産ピジョンのバロティーヌ / 南高梅 / 紫キャベツ ※

or

Seared A5 Wagyu beef fillet / Kitayama farm vegetables / pomegranate ※ + ¥6,000

A5 和牛フィレのポワレ / 北山農園野菜 / 国産ざくろ ※

Lemon verbena ice cream / shine muscat grapes / citrus jelly

レモンバーベナのアイス / シャインマスカット / シトラスジュレ

Fig flan / raspberries / spiced ice cream ※

無花果のフラン / ラズベリー / エピスのアイス ※

Petit four ※

小菓子 ※

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥25,000

※5コースメニュー ※5-course menu

¥12,000