



Appetizers

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	¥4,700
Flaked Hairy crab / green apple / goat cheese mousse 毛蟹のエフィロシェ / 青林檎 / シェーブルチーズムース	¥6,300
Iwate pork pâté de campagne with 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

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	¥6,900
Blue lobster pie / coffee / burnt butter sabayon 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 (※40 分程度焼く時間を頂戴しております)	¥9,800

Main Courses

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	¥6,900
Glazed Kyoto Nanatani duck / burdock / beets ※ 京都府産七谷鴨のラケ / 牛蒡 / ビーツ	¥7,500
French Pigeon ballotine / Nanko plum / red cabbage フランス産ピジョンのパロティーヌ / 南高梅 / 紫キャベツ	¥8,500
Seared A5 Wagyu beef fillet / Kitayama farm vegetables / pomegranate A5 和牛フィレのポワレ / 北山農園野菜 / 国産ざくろ(100g)	¥20,000

Desserts

Kumamoto marron Mont Blanc / yuzu / hazelnut 熊本県産マロンのモンブラン / 柚子 / ヘーゼルナッツ	¥3,200
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	¥3,700
Cheese selection from the trolley (minimum 3 kinds) お好みのチーズをトロリーより(3 種~)	¥3,000~