



Pleasure

Amuse-bouche *

シェフからの小さな贈り物 *

Marinated yellowtail / red radish / sake lees *

寒ぶりのマリネ / 紅芯大根 / 酒粕 *

Cod roe meuniere / yuzu / basil

白子のムニエル / 柚子 / バジル

〈White truffle cheese risotto / homemade guanciale / Oita egg〉

〈 白トリュフのチーズリゾット / 自家製グアンチャーレ / 大分県産蘭王 〉
(Market price)

Japanese wild boar confit / kumquat / lentil *

国産猪のコンフィ / 金柑 / レンズ豆 *

or

Seared A5 wagyu beef fillet / Kitayama Farm vegetables / Hatcho miso * (+ ¥6,000)
A5 和牛フィレのポワレ / 北山農園野菜 / 八丁味噌* (+ ¥6,000)

Unshu mandarin sorbet / panna cotta / ginger granite

温州みかんのソルベ / パンナコッタ / ジンジャーグラニテ

Tonka bean chocolate mousse / Yamagata pear / rum raisin ice cream*

山形県産ラ・フランスのコンポート / トンカ豆のムースオショコラ / ラムレーズンアイス *

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

¥10,000

Elevate your experience by adding freshly shaved white truffles to any dish (Market price)
お好みの料理に、削りたての白トリュフを加えて、より一層の味わいをお楽しみください(時価)



Authentic

Amuse-bouche *

シェフからの小さな贈り物 *

Shiga Omi duck and lobster pâté / carrot / 25-year aged balsamic vinegar *
滋賀県産近江鴨とオマール海老のパテ / 人参 / 25年熟成バルサミコ *

Cod roe meuniere / yuzu / basil
白子のムニエル / 柚子 / バジル

⟨White truffle cheese risotto / homemade guanciale / Oita egg⟩

⟨ 白トリュフのチーズリゾット / 自家製グアンチャーレ / 大分県産蘭王 ⟩
(Market price)

Monkfish wrapped in salted lard / lily root / fermented butter
鮫鱗のラルド巻き / ゆり根 / 発酵バター

Roasted Hokkaido venison / burdock / coffee *
北海道産蝦夷鹿のロティ / 牛蒡 / 珈琲 *

or

Seared A5 wagyu beef fillet / Kitayama Farm vegetables / Hatcho miso * (+ ¥6,000)

A5 和牛フィレのポワレ / 北山農園野菜 / 八丁味噌 * (+ ¥6,000)

Unshu mandarin sorbet / panna cotta / ginger granite
温州みかんのソルベ / パンナコッタ / ジンジャーグラニテ

Cheese and white chocolate mousse / strawberry / hojicha ice cream *
フロマージュとホワイトチョコレートのムース / 莓 / ほうじ茶のアイス *

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

¥12,000

Elevate your experience by adding freshly shaved white truffles to any dish (Market price)
お好みの料理に、削りたての白トリュフを加えて、より一層の味わいをお楽しみください(時価)