



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

鮫鱈のラルド巻き / 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 / 苺 / 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)