



Pleasure

シェフからの小さな贈り物 ※

昆布締めした鱈の炙り / キャビアととんぶり / デコボン ※

香川県産神経締めグリーンアスパラとトルテリーニ / 桜海老 / モリーユソース

〈すっぽんとアワビの温製テリーヌ / すっぽんコンソメのサイフォン / 柚子胡椒〉 (+ ¥6,000)

愛媛県産甘とろ豚のロティ / 新玉ねぎ / 蛤と海藻のケツパーソース ※

または

A5 和牛フィレのポワレ / 北山農園野菜 / フキノトウ※ (+ ¥6,000)

エルダーフラワーソルベ / ライチとアプリコット

ショコラテリーヌ / よもぎアイス / カラマンシー※

小菓子 ※

コーヒー または 紅茶

¥17,000

※5 コースメニュー

¥10,000



Authentic

シェフからの小さな贈り物 ※

国産馬肉とウドのジャルダン風 / ビーツ / クレソン ※

香川県産神経締めグリーンアスパラとトルテリーニ / 桜海老 / モリーユソース

〈すっぽんとアワビの温製テリーヌ / すっぽんコンソメのサイフォン / 柚子胡椒〉 (+ ¥6,000)

産地直送の鮮魚 / 筍と菜の花 / 白魚のフリット

ブルターニュ産仔牛のコートレット / ホタルイカ / 空豆 ※

または

A5 和牛フィレのポワレ / 北山農園野菜 / フキノトウ ※ (+ ¥6,000)

エルダーフラワーソルベ / ライチとアプリコット

プラリネといちごのヴァシュラン / マスカルポーネエスプーマ / 青じそ ※

小菓子 ※

コーヒー または 紅茶

¥25,000

※5 コースメニュー

¥12,000