



Appetizers

- Spanish mackerel marinated in kombu / Caviar and tonburi sprouts / Dekopon
昆布締めした鯖の炙り / キャビアととんぶり / デコポン ¥4,200
- Horse meat and udo jardin style / Beetroot / Watercress
馬肉とウドのジャルダン風 / ビーツ / クレソン ¥5,500
- Iwate pork pâté de campagne with salad / rhubarb chutney
岩手県産白金豚のパテドカンパーニュ サラダ仕立て / ルバーブチャツネ ¥4,500

Hot Appetizers

- Kagawa Prefecture green asparagus and tortellini / Sakura shrimp / Morel sauce
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 ¥4,900
- Warm terrine of soft-shelled turtle and abalone /
Soft-shelled turtle consommé siphon / Yuzu pepper
すっぽんとアワビの温製テリーヌ / スッポンコンソメのサイフォン / 柚子胡椒 ¥6,800

Main Courses

- Fresh fish from the port / Bamboo shoots and rapeseed flower / Crispy ice fish
産地直送の鮮魚 / 筍と菜の花 / 白魚のフリット ¥6,000
- Roasted Amatoro pork from Ehime Prefecture / Seasonal onions /
Caper sauce with clams and seaweed
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 ¥6,200
- French veal côtelettes / Firefly squid / Broad beans
ブルターニュ産仔牛のコートレット / ホタルイカ / 空豆 ¥7,500
- A5 Wagyu beef fillet poêlé (100 g) / Kitayama Farm vegetables / Butterbur shoots
A5 和牛フィレのポワレ (100 g) / 北山農園野菜 / フキノトウ ¥20,000

Desserts

- Chocolate terrine / Mugwort ice cream / Calamansi
ショコラテリーヌ / よもぎアイス / カラマンシー ¥3,200
- Caramel nut paste and strawberry vacherin / Mascarpone espuma / Perilla
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 ¥3,700
- Cheese selection from the trolley (minimum 3 kinds)
お好みのチーズをトrolleyより(3種~) ¥3,000~