



## Harmony

シェフからの小さな贈り物

千葉県産黄金鮭の瞬間燻製 水茄子と大葉ガスパチョ

オマール海老の黒いコーンドック フランス産キャビアと冷製コーンスープ (+ ¥5,000)

オーストラリア産ラム肉のクレピネット 黒トリュフと万願寺唐辛子

または

A5 和牛フィレ肉 北山農園野菜と 25 年熟成バルサミコ (+ ¥6,000)

パイナップルのロティ タラゴンのムースと狭山抹茶のアイス

コーヒー または 紅茶

¥12,000



## Pleasure

シェフからの小さな贈り物

千葉県産黄金鮭の瞬間燻製 水茄子と大葉ガスパチョ

オマール海老の黒いコーンドック フランス産キャビアと冷製コーンスープ (+ ¥5,000)

マナガツオのポワレ ズッキーニとすだち

オーストラリア産ラム肉のクレピネット 黒トリュフと万願寺唐辛子

または

A5 和牛フィレ肉 北山農園野菜と 25 年熟成バルサミコ (+ ¥6,000)

白桃のソルベ ジンジャーグラニテとラズベリー

パイナップルのロティ タラゴンのムースと狭山抹茶のアイス

小菓子

コーヒー または 紅茶

¥17,000



## Authentic

シェフからの小さな贈り物

蝦夷鹿のパテクルート いちじくとカシス

鱧のコンビネーション 出来立てリコッタのファゴッティーニとジロール茸

オマール海老の黒いコーンドッグ フランス産キャビアと冷製コーンスープ (+ ¥5,000)

マナガツオのポワレ ズッキーニとすだち

ランド産ピジョンの炭火焼 赤味噌と茄子ピューレ

または

A5 和牛フィレ肉 北山農園野菜と 25 年熟成バルサミコ (+ ¥6,000)

白桃のソルベ ジンジャーグラニテとラズベリー

マンゴーのデクリネゾン 柚子とコリアンダー

小菓子

コーヒー または 紅茶

¥25,000



## Harmony

Amuse-bouche

Lightly smoked golden horse mackerel from Chiba  
Mizunasu eggplant, shiso gazpacho

Charcoal lobster corn dog  
French caviar, chilled corn soup (+ ¥5,000)

Australian lamb crépinette  
Black truffle and Manganji pepper

or

A5 Wagyu beef fillet  
Kitayama Farm vegetables, 25-year-aged balsamic (+ ¥6,000)

Roasted pineapple  
Tarragon mousse, Sayama matcha ice cream

Coffee or tea

¥12,000



## Pleasure

Amuse-bouche

Lightly smoked golden horse mackerel from Chiba  
Mizunasu eggplant, shiso gazpacho

Charcoal lobster corn dog  
French caviar, chilled corn soup (+ ¥5,000)

Pan-seared butterfish  
Zucchini, sudachi citrus

Australian lamb crépinette  
Black truffle, Manganji pepper

or

A5 Wagyu beef fillet  
Kitayama Farm vegetables, 25-year-aged balsamic (+ ¥6,000)

White peach sorbet  
Ginger granite, raspberry

Roasted pineapple  
Tarragon mousse, Sayama matcha ice cream

Petit fours

Coffee or tea

¥17,000



## Authentic

Amuse-bouche

Ezo venison pâté en croute  
Fig, blackcurrant

Sea eel assortment  
Fresh ricotta fagottini, girolle mushrooms

Charcoal lobster corn dog  
French caviar, chilled corn soup (+ ¥5,000)

Pan-seared butterfish  
Zucchini, sudachi citrus

Charcoal-grilled Landes pigeon  
Red miso, eggplant purée

or

A5 Wagyu beef fillet  
Kitayama Farm vegetables, 25-year-aged balsamic (+ ¥6,000)

White peach sorbet  
Ginger granite, raspberry

Mango variation  
Yuzu, coriander

Petit fours

Coffee or tea

¥25,000