



乾杯のスパークリングワインと記念日限定 6 皿コース
Anniversary 6-Course Menu with a Glass of Sparkling Wine

乾杯のスパークリングワイン
Sparkling wine for the toast

シェフからの小さな贈り物
Amuse-bouche

千葉県産黄金鰯の瞬間燻製 水茄子と大葉ガスパチョ
Lightly smoked golden horse mackerel from Chiba, mizunasu eggplant, shiso gazpacho

鰻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
Seasonal pike conger (hamo) assortment, fresh ricotta fagottini, girolle mushrooms

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)
Charcoal lobster corn dog, French caviar, chilled corn soup (+ ¥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
Australian lamb crépinette, black truffle, Manganji pepper
または or
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)
A5 Wagyu beef fillet, Kitayama Farm vegetables, 25-year-aged balsamic (+ ¥6,000)

白桃のソルベ ジンジャーグラニテとラズベリー
White peach sorbet, ginger granite, raspberry

パイナップルのロティ タラゴンのムーと狭山抹茶のアイス
Roasted pineapple, tarragon mousse, Sayama matcha ice cream

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

¥ 18,500



シェフのスペシャリテと記念日限定 6 皿コース
Anniversary 6-Course Menu with Chef's Signature Dish

シェフからの小さな贈り物
Amuse-bouche

千葉県産黄金鰯の瞬間燻製 水茄子と大葉ガスパチョ
Lightly smoked golden horse mackerel from Chiba, mizunasu eggplant, shiso gazpacho

シェフのスペシャリテ 蝦夷鹿のパテ クルート いちじくとカシス
Chef's signature Ezo venison pâté en croûte, fig, blackcurrant

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
Seasonal pike conger (hamo) assortment, fresh ricotta fagottini, girolle mushrooms

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)
Charcoal lobster corn dog, French caviar, chilled corn soup (+ ¥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
Australian lamb crépinette, black truffle, Manganji pepper
または or
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)
A5 Wagyu beef fillet, Kitayama Farm vegetables, 25-year-aged balsamic (+ ¥6,000)

白桃のソルベ ジンジャーグラニテとラズベリー
White peach sorbet, ginger granite, raspberry

パイナップルのロティ タラゴンのムーと狭山抹茶のアイス
Roasted pineapple, tarragon mousse, Sayama matcha ice cream

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

¥ 20,000



アニバーサリーケーキと記念日限定 6 皿コース
Anniversary 6-Course Menu with Cake

シェフからの小さな贈り物
Amuse-bouche

千葉県産黄金鰯の瞬間燻製 水茄子と大葉ガスパチョ
Lightly smoked golden horse mackerel from Chiba, mizunasu eggplant, shiso gazpacho

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
Seasonal pike conger (hamo) assortment, Fresh ricotta fagottini, girolle mushrooms

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)
Charcoal lobster corn dog, French caviar, chilled corn soup (+ ¥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
Australian lamb crépinette, black truffle, Manganji pepper
または or
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)
A5 Wagyu beef fillet, Kitayama Farm vegetables, 25-year-aged balsamic (+ ¥6,000)

白桃のソルベ ジンジャーグラニテとラズベリー
White peach sorbet, ginger granite, raspberry

パイナップルのロティ タラゴンのムーと狭山抹茶のアイス
Roasted pineapple, tarragon mousse, Sayama matcha ice cream

アーモンドをトッピングした 9cm のガトーショコラ
Gâteau au chocolat (9 cm)

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

¥16,000