



Harmony

シェフからの小さな贈り物

秋刀魚と秋ナスのルーロー
南高梅とビーツ

または

京鴨と猪のパテ
いちじくとバニユルスのレデュクション (+ ¥1,000)

鰻とフォアグラのパイ包み焼き
バルサミコと山椒の赤ワインソース (+ ¥6,000)
※2名様分でのご提供となるため、2名様単位でご注文ください。

蝦夷鹿のロティと自家製ソーセージ
白小豆と栗のラゲー

または

A5 和牛フィレ肉の炭火焼
北山農園野菜と黒にんにく香るジュ (+ ¥6,000)

または

シェフのスペシャリティ
国産牛フィレとフォアグラのパイ包み焼き ソースペリグー (+ ¥8,000)
※2名様分でのご提供となるため、2名様単位でご注文ください。

林檎のタルトタタン
カルダモンアイスとピスタチオ

コーヒー または 紅茶

¥12,000



Pleasure

シェフからの小さな贈り物

秋刀魚と秋ナスのルーロー 南高梅とビーツ

または

京鴨と猪のパテ いちじくとバニユルスのレデュクション (+ ¥1,000)

鰻とフォアグラのパイ包み焼き

バルサミコと山椒の赤ワインソース (+ ¥6,000)

※2名様分でのご提供となるため、2名様単位でご注文ください。

甘鯛の鱗焼き

燕と芳ばしいレモンサバイオン

蝦夷鹿のロティと自家製ソーセージ

白小豆と栗のラゲー

または

A5 和牛フィレ肉の炭火焼

北山農園野菜と黒にんにく香るジュ (+ ¥6,000)

または

シェフのスペシャリティ

国産牛フィレとフォアグラのパイ包み焼き ソースペリゲー (+ ¥8,000)

※2名様分でのご提供となるため、2名様単位でご注文ください。

シャインマスカットのソルベ ジャスミンとライム

林檎のタルトタタン カルダモンアイスとピスタチオ

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

京鴨と猪のパテ
いちじくとバニユルスのレデュクション

セツプ茸の焼きリゾット
帆立とイクラ

鰻とフォアグラのパイ包み焼き
バルサミコと山椒の赤ワインソース (+ ¥6,000)
※2名様分でのご提供となるため、2名様単位でご注文ください。

甘鯛の鱗焼き
蕪と芳ばしいレモンサバイヨン

岩手県産ほろほろ鳥のパロティーヌ
白舞茸とコンソメ

または

A5 和牛フィレ肉の炭火焼
北山農園野菜と黒にんにく香るジュ (+ ¥5,000)

または

シェフのスペシャリティ
国産牛フィレとフォアグラのパイ包み焼き ソースペリゲー (+ ¥7,000)
※2名様分でのご提供となるため、2名様単位でご注文ください。

シャインマスカットのソルベ
ジャスミンとライム

和栗のモンブラン
柚子とマスカルポーネアイス

小菓子

コーヒー または 紅茶

¥25,000



Harmony

Amuse-bouche

Roulade of Pacific saury and Autumn eggplant
Nanko ume plums and beets

or

Kyoto duck and wild boar pâté
Fig and Banyuls reduction (+ ¥1,000)

Eel and foie gras pie
Red wine sauce with balsamic vinegar and sansho pepper (+ ¥6,000)
*Please order in multiples of two.

Roasted Ezo venison with house-made sausage
White adzuki bean and chestnut stew

or

Charcoal-grilled A5 wagyu filet
Kitayama Farm vegetables and black garlic jus (+ ¥6,000)

or

Chef's specialty
Japanese beef fillet and Foie Gras pie (+ ¥8,000)
*Please order in multiples of two.

Apple tarte tatin
Cardamom ice cream and pistachios

Coffee or tea

¥12,000



Pleasure

Amuse-bouche

Roulade of Pacific saury and Autumn eggplant
Nanko ume plums and beets

or

Kyoto duck and wild boar pâté
Fig and Banyuls reduction (+ ¥1,000)

Eel and foie gras pie
Red wine sauce with balsamic vinegar and sansho pepper (+ ¥6,000)
*Please order in multiples of two.

Grilled red seabream with scales
Turnip and fragrant lemon sabayon

Roasted Ezo venison with house-made sausage
White adzuki bean and chestnut stew
or
Charcoal-grilled A5 wagyu filet
Kitayama Farm vegetables and black garlic jus (+ ¥6,000)
or
Chef's specialty
Japanese beef fillet and Foie Gras pie (+ ¥8,000)
*Please order in multiples of two.

Shine Muscat sorbet, jasmine and lime

Apple tarte tatin, cardamom ice cream and pistachios

Petit four

Coffee or tea

¥17,000



Authentic

Amuse-bouche

Kyoto duck and wild boar pâté
Fig and Banyuls reduction

Roasted cep risotto
Scallops and salmon roe

Eel and foie gras pie
Red wine sauce with balsamic vinegar and sansho pepper (+ ¥6,000)
*Please order in multiples of two.

Grilled red seabream with scales
Turnip and fragrant lemon sabayon

Iwate Prefecture Guinea fowl ballotine
White maitake mushrooms and consommé

or

Charcoal-grilled A5 wagyu filet
Kitayama Farm vegetables and black garlic jus (+ ¥5,000)

or

Chef's specialty
Japanese beef fillet and Foie Gras pie (+ ¥7,000)
*Please order in multiples of two.

Shine Muscat sorbet
Jasmine and lime

Japanese chestnut Mont Blanc
Yuzu and mascarpone ice cream

Petit four

Coffee or tea

¥25,000