

COURSE

Special Course (L.O 21:00)

9,500

Amuse	小さな牛スネ肉の煮込み 山葵の香り Braised small beef shanks with the aroma of wasabi	Fish	本日鮮魚のサルタート カリフラワー スパイスの香り Sautéed Catch of the Day and Cauliflower with spice aroma
	蓮根餅 コリアンダーのアクセント Lotus root mochi with Accent of coriander	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
Appetizer	寒鰯 柑橘のジュレ 焼き蜜柑 Winter yellowtail, citrus jelly, grilled mandarin oranges	Meat	霧島オリーブ赤豚のア・ロースト マルサラソース 冬ニンジンピューレ Roasted Kirishima Olive Pork and Marsala sauce with winter carrot puree
Soup	ズッパディペッシェ Zuppa di Pesce	Dessert	タルトタタン Tarte Tatin

Premium Course (L.O 21:00)

14,000

Amuse	小さな牛スネ肉の煮込み 山葵の香り Braised small beef shanks with the aroma of wasabi	Pasta	タラバガニのトマトソース 手打ちタリオリーニ King crab tomato sauce and handmade tagliolini
	蓮根餅 コリアンダーのアクセント Lotus root mochi with Accent of coriander	Fish	平目のヴァポーレ カラスミのブルブランソース Flounder vaporetto with mullet roe Beurre Blanc
	カリフラワーのブランマンジェ Cauliflower blancmange	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
	寒鰯 柑橘のジュレ 焼き蜜柑 Winter yellowtail, citrus jelly, grilled mandarin oranges	Meat	鴨のア・ロースト カシスの赤ワインソース Roasted duck with cassis and red wine sauce
Appetizer	帆立貝のタルタル 根セロリ キャビアを添えて Scallop tartare and celery root with Caviar	Dessert	アラスカ・アル・ピスタチオ Alaska al Pistachio

Luxury Course (L.O 21:00)

18,000

Amuse	小さな牛スネ肉の煮込み 山葵の香り Braised small beef shanks with the aroma of wasabi	Pasta	タラバガニのトマトソース 手打ちタリオリーニ King crab tomato sauce and handmade tagliolini
	蓮根餅 コリアンダーのアクセント Lotus root mochi with Accent of coriander	Fish	ハタのサルタート 鮑のリゾット Salted grouper with abalone risotto
	カリフラワーのブランマンジェ Cauliflower blancmange	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
	寒鰯 柑橘のジュレ 焼き蜜柑 Winter yellowtail, citrus jelly, grilled mandarin oranges	Meat	国産牛フィレ肉のロッシーニ トリュフを添えて Rossini-Style Domestic Beef Filet with Truffle
Appetizer	蟹のタルタル 根セロリ キャビアを添えて Crab tartare and celery root with Caviar	Dessert	アラスカ・アル・ピスタチオ Alaska al Pistachio