

COURSE

Special Course (L.O 21:00)

9,500

Amuse	ピスタチオのパンナコッタ Pistachio Panna Cotta プロシュート・エ・トルタサラータ Prosciutto and Savory Tart	Fish	豊洲市場直送 本日鮮魚のトマト煮込み “クアゼット” Fresh Fish of the Day Direct from Toyosu Market, Stewed in Tomato Guazzetto-style
Appetizer	戻り鰹のアップミカート 梨とセロリのアクセント Autumn Bonito Affumicato Accented with Pear and Celery	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
Soup	栗のミネストラ トリュフの香り Chestnut Minestra with Truffle Aroma	Meat	霧島赤豚の炭火焼き 蕪とレフォールのヴェルツタ Charcoal-grilled Kirishima Red Pork with Vellutata of Turnip and Raifort
		Dessert	薩摩芋のモンブラン 焼き林檎 Sweet Potato Mont Blanc with Baked Apple

Premium Course (L.O 21:00)

14,000

Amuse	ピスタチオのパンナコッタ Pistachio Panna Cotta プロシュート・エ・トルタサラータ Prosciutto and Savory Tart 赤海老のタルタル Red Shrimp Tartare 鮮魚のカルパッチョ Fresh fish carpaccio	Pasta	炭火焼き鱧とカラスミスバゲッティ 茗荷の香り Charcoal-grilled Daggettooth Pike Conger and Mullet Roe Spaghetti with Scent of Myoga
		Fish	甘鯛の鱗焼き 椎茸のボルベッティニー Grilled Tilefish and Shiitake Mushroom Polpettini
		Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
Appetizer	国産本マグロと無花果のコンポジション 紫蘇のアクセント Composition of Domestically-Caught Tuna and Figs Accented with Shiso	Meat	子羊の炭火焼き 秋茸とポレンタ Charcoal-grilled Lamb with Autumn Mushrooms and Polenta
		Dessert	赤ワインのバルフェグラス 巨峰とマスカルポーネ Kyoho Grapes and Mascarpone in Red Wine Parfait Glass

Luxury Course (L.O 21:00)

18,000

Amuse	ピスタチオのパンナコッタ Pistachio Panna Cotta プロシュート・エ・トルタサラータ Prosciutto and Savory Tart 赤海老のタルタル Red Shrimp Tartare 鮮魚のカルパッチョ Fresh fish carpaccio	Pasta	炭火焼き鱧とカラスミスバゲッティ 茗荷の香り Charcoal-grilled Daggettooth Pike Conger and Mullet Roe Spaghetti with Scent of Myoga
		Fish	厳選鮮魚とオマール海老の炭火焼き 季節野菜 Charcoal-grilled Select Fresh Fish and Lobster with Seasonal Vegetables
		Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
Appetizer	国産本マグロと無花果のコンポジション 紫蘇のアクセント Composition of Domestically-Caught Tuna and Figs Accented with Shiso	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
		Dessert	赤ワインのバルフェグラス 巨峰とマスカルポーネ Kyoho Grapes and Mascarpone in Red Wine Parfait Glass