

DINNER

Jan.5th-Mar.14th

A seven-course meal

JPY 12,000

Sparkling wine スパークリングワイン

Amuse

Assorted platter of five recommendation amuse おすすめ5種盛り合わせ

Fond'oeuvre

Terrine of trout salmon and Japanese leek トラウトサーモンと長ネギのテリーヌ

Grilled cabbage and romaine lettuce caesar salad 焼いたキャベツとロメインレタスのシーザーサラダ

Soup

Onion gratin soup オニオングラタンスープ

Poisson

Monkfish pie with monkfish liver sauce アンコウのパイ包み焼き アン肝入りのジュ

Viande

Beef cheek stewed in red wine 牛ほほ肉の赤ワイン煮

Riz

Bamboo shoot and Japanese parsley risotto タケノコとセリのリゾット

Dessert

Dessert plate デザートプレート

Coffee コーヒー

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください

