

Jun.16th-Sep.15th

D I N N E R

Prix fix style course Le goût de L'été

JPY 8,500

Amuse

Recommended canapé whitebait おすすめカナッペ シラス

Hors d'oeuvre

Tomato and watermelon terrine with sautéed sainte-maure cheese

トマトとスイカのテリーヌ サントモールのソテー

Roasted spaghetti squash with truffle oil そうめん南瓜のロースト トリュフオイル

Soup

Chicken consommé soup with nagaimo and molokheiya 長イモ モロヘイヤ チキンコンソメスープ

Main dish

Please choose from below 下記よりお選びください

Grilled octopus and asparagus pie with romesco sauce タコのグリルとアスパラガスのパイ ロメスコソース

Meunière of pike conger with plum butter sauce ハモのムニエル 梅バターソース +JPY1,000

Grilled pork with chimichurri sauce ポークのグリル チミチュリソース

Lamb wrapped in brick pastry with harissa sauce 仔羊のパートブリック包み ハリッサソース +JPY500

Wagyu stroganoff with lasagna 和牛ビーフストロガノフ ラザニア添え +JPY1,000

Pan seared Banshu beef sirloin choice of soy butter sauce or mustard sauce

播州牛サーロインのポワレ 醤油バターソースorマスタードソース +JPY4,000

Riz

Ayu rice croquette アユのライスコロッケ

Dessert

Please choose from below 下記よりお選びください

Matcha crème brulee 抹茶のクレームブリュレ

Assorted cheese チーズ盛合せ

Coffee コーヒー

Wine Pairing JPY 4,800

We offer three recommended wines by the glass. Champagne will be served as an aperitif.

Enjoy the marriage of wine and food that goes well with appetizers and main dishes.

食前酒のシャンパンから、前菜、メインディッシュのお料理に合わせて、おすすめワインを計3種類をグラスでご提供します。料理とワインのマリアージュをお楽しみください。

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