

D I N N E R

Jan.5th– Mar.14th

A nine-course meal

JPY 20,000

Amuse

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

Hors-d'œuvre froids

Foie gras terrinne with pain d'épices フォアグラのテリーヌ パンドエビス添え

Hors-d'œuvre chauds

Pâté de campagne baked pie パテ・ド・カンパーニュのパイ包み焼き

Soup

Onion gratin soup オニオングラタンスープ

Poisson

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

Viande

Roast lamb wrapped in caul fat with juice and mushrooms 網脂で包んだ仔羊肉のロティ そのジュとキノコ添え
Pan-seared Japanese black wagyu tenderloin with soy butter sauce 黒毛和牛ヒレ肉のポワレ 醤油バターソース

Riz

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

Dessert

Tonka bean crème brûlée トンカ豆のクレームブリュレ

Mignardise

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

