

MENU DE FÊTES ¥ 30,800

Marinated sea scallops from Hokkaido, seaweed and finger lemon
北海道産帆立貝のマリネ 海藻 フィンガーレモン



Pan-seared duck foie gras from Les Landes, salsify and hazelnut
ランド産フォアグラのポワレ サルシフィ ヘーゼルナッツ



Cookpot of blue lobster and potatoes, coral reduction
オマールブルーとジャガイモのクックポット コライユのシュック



Grilled Wagyu beef tenderloin, Jerusalem artichokes and black truffle
和牛フィレ肉のグリエ 菊芋 黒トリュフ



Vanilla, buckwheat and star anis composition
ヴァニラ 蕎麦の実 スターアニスのコンポジション

MENU DE FÊTES ¥ 40,700

Chilled langoustine from Kanazawa, gold caviar
金沢産ラングスティーナの冷製 ゴールドキャヴィア



Marinated sea scallops from Hokkaido, seaweed and finger lemon
北海道産帆立貝のマリネ 海藻 フィンガーレモン



Pan-seared duck foie gras from Les Landes, salsify and hazelnut
ランド産フォアグラのポワレ サルシフィ ヘーゼルナッツ



Cookpot of blue lobster and potatoes, coral reduction
オマールブルーとジャガイモのクックポット コライユのシュック



Grilled Wagyu beef tenderloin, Jerusalem artichokes and black truffle
和牛フィレ肉のグリエ 菊芋 黒トリュフ



Strawberries from Tochigi, perilla, chickpea meringue
栃木産苺 紫蘇 ヒヨコ豆のメレンゲ



Vanilla, buckwheat and star anis composition
ヴァニラ 蕎麦の実 スターアニスのコンポジション

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Production areas may change depending on availability.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。
仕入れ状況により産地は変わる場合がございます。