



DINNER COURSE

¥5,500

マグロとビーツのタルタル

YELLOW FIN TUNA & BEETS TARTAR

紅心大根ピクルス、レフォール、イカスミアイオリ、キャビア添え
Pickled Pink Daikon - Horseradish Cream - Squid Ink Aioli - Caviar

鯖のポワレ

PAN FRIED SPANISH MACKEREL

ホタルイカのコンフィ、アーティチョークラビゴット
Firefly Squid Confit - Artichoke Ravigote Sauce

クミンスパイスでマリネしたラムショルダーローズ

CUMIN SPICED AUS LAMB SHOULDER

フェタチーズとデーツ、白いんげん豆のピューレ
Greek Feta, Dates, White Beans Puree

+¥1,100 和牛フィレ マッシュポテト ガーリックバターに変更
+¥1100 Change to Wagyu Filet Mashed Potato - Garlic Butter

カカオババ

CACAO BABA

山椒風味のショコラスープ、マスカルポーネアイスクリーム
Sansho Pepper Infused Chocolate Soup - Mascarpone Ice Cream