

## **5000YEN 6COURSE**

(AMUSE+STARTER+SESONAL+PASTA+FISH OR MEAT+DESSERT)

## **6500YEN 8COURSE**

(AMUSE+AMUSE+STARTER+SESONAL+PASTA+FISH OR MEAT  
+PRIME BEEF+DESSERT)

## **8500YEN 8COURSE**

(AMUSE+AMUSE+STARTER+SESONAL+PASTA+FISH OR MEAT  
+PRIME BEEF 《SIRLOIN》 +DESSERT)

### **~STARTER~**

鴨の勲製のサラダ仕立て フォアグラのパウダーと共に  
**SMOKE DUCK/ SWEET POTATO/ KIDNEY BEANS/  
FOIE GRAS**

静岡県富士宮の清流でとれた鱒のマリネ  
ワカモレとキノアのラビコットソース  
**FUJINOMIYA TROUT/ GUACAMOLE/ QUINOA/  
CORNICHON/ CAPERS**

マコモ茸とフォンティーナチーズの包み揚げ  
生ハムとクレソン添え  
**ZAZANIA LATIFOLIA/ PATE BRICK/ PROSCIUTTO/  
WATERCRESS**

### **~SEASONAL~**

季節を楽しむシンプルな一皿 **SEASONAL DISH**

### **~PASTA~**

牛頬肉とフォンデュータを詰めたトルテッリ  
赤ワイン風味の煮込みソース  
**BEEF CHEEK/ FONTINA CHEESE/ BEATS**

ステーキ椎茸とトリュフのリゾット  
**STEAK MUSHROOM/ TRUFFLE RISOTTO/  
PORCINI POWDER**

# **DINNER MENU**

### **~FISH & MEAT~**

甘鯛の鱗焼きとポークディムサム クリアーなコンソメと共に  
**CRISPY TILEFISH/ PORK DIM-SUM/  
TURKEY CONSOMME SOUP**

七面鳥のバロティエヌ 三種のマスタードソース  
**TURKEY/ HAZELNUT/ APPLE/ MUSTARD SAUCE**

アメリカンプライムビーフ腿肉のロースト 季節野菜を添えて  
**PRIME BEEF TOP ROUND/ MARKET VEGETABLE**  
(+1000YEN)

アメリカンプライムビーフ サーロインステーキ  
**PRIME BEEF SIRLOIN/ MARKET VEGETABLE**  
(+2000YEN)

### **~DESSERT~**

紫芋とリンゴのタタン  
**PURPLE SWEET POTATO/ APPLE/ CINNAMON**

白餡のフィナンシェ 秋の仕立てと共に  
**WHITE BEAN/ PERSIMMON/ FIGS**

アイスクリームとソルベ  
**TODAY'S GELATO AND SORBET**