

5000YEN 6COURSE

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

6500YEN 8COURSE

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

8500YEN 8COURSE

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

~STARTER~

BOUQUET (ブーケ)

FOIE GRAS/ RASPBERRY/ ROOT VEGETABLES/ MINT

柚子の香る平目のマリネと根菜のラビオリ

FLOUNDER/ GREEN APPLE/ DAIKON/ YUZU

鴨のコンフィと北あかりのテリーヌ

DUCK CONFIT/ KITAAKARI-POTATO/ BACON

~PASTA~

スモークサーモンと法蓮草のカネロニ

クラムチャウダーのソース

SMOKE SALMON/ BABY SCALLOP/ SPINACH

/ BOSTON CLAM CHOWDER SAUCE

薩摩芋と茸のマルタリアーティ トリュフの泡と共に

SWEET POTATE/ MUSHROOM/ MAITAKE/ ERINGI

/ TRUFFLE

DINNER MENU

~FISH & MEAT~

甘鯛の鱗焼き カレー風味のアメリケーヌソースと共に
CRISPY TILEFISH/ MUSSEL/ CURRY ROBSTER SAUCE

山形豚のローストとポークパテのクロケット

YAMAGATA-PORK LOIN/ PORK PATE CROQUETTE
/ KALE

国産牛 腿肉のロースト 季節野菜を添えて (+1000YEN)

DOMESTICALLY JAPANESE BEEF TOP ROUND
/ MARKET VEGETABLE

アメリカンプライムビーフ サーロインステーキ (+2000YEN)

PRIME BEEF SIRLOIN/ MARKET VEGETABLE

~DESSERT~

苺のパイ ホワイトチョコのアイスクリーム

STRAWBERRY/ PISTACHIO/ WHITE CHOCOLATE

日向夏のタルトと温州ミカンのソルベ

HYUGANATSU TART

/ JAPANESE MANDARIN ORANGE SORBET

アイスクリームとソルベ

TODAY'S GELATO AND SORBET