



Botan Shrimp Carpaccio, Sea Urchin
Avocado, Nigata Sake Marinated Salmon Roe

ボタン海老のカルパッチョと海胆
アボカドといくら

Smoked Alaska King Crab Tartare
Jerusalem Artichoke Soup, Miyazaki Caviar

スモークしたアラスカ産タラバ蟹のタルタル
菊芋のスープと宮崎キャビア

Goose Foie Gras Mi Cuit, Plum Liquor and Honey Marinade
Red Currant and Roasted Beetroot Sauce, Yuzu Butter Brioche

フォアグラのミキュイ プラムリキュールと蜂蜜のマリネード
レッドカラントとローストビーツのソース 柚子バターブリオッシュ

Grilled Japanese Beef Sirloin
Roasted Celery Root Purée, Chanterelle Mushrooms Ragout, Italian Black Truffle

黒毛和牛サーロインのグリル
根セロリのピューレ シャントレル茸のラグー イタリア産黒トリュフ

Pecan Nut and Maple Cream Cheese Snowball
ピーカンナッツとメープルクリームチーズスノーボール

Coffee
コーヒー

¥25,000

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.
上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

Note: Menu items and their area of origin are subject to change, according to market supply.
注意: 尚、上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください。