

# New York Bar Canapé Menu

## Mocktail Pairing

Lemongrass Lime Cordial, Non Alcoholic Gin Nema  
Duc de Montagne, Passion Fruits  
レモングラス ライム コーディアル ノンアルコールジン ネマ  
デュクデュ モンターニュ パッションフルーツ

Kiwi, Cucumber, Lychee Juice, Agave Syrup, Sudachi  
キウイ キューカンバー ライチジュース アガベシロップ スダチ

Clear Tomato Juice, Celery, Raspberry, Peach Purée  
クリアトマトジュース セロリ ラズベリー ピーチピューレ

¥3,600 (3,960)\*

Grilled North Sea King Crab, Caper Parsley Butter, Horseradish  
Kaviari Kristal Caviar  
タラバガニのグリル ケッパーパセリバター ホースラディッシュ  
キャビアリ クリスタルキャビア

Grilled Sustainable Chu-Toro Tuna  
Finger lime, Aromatic Herbs  
Kaviari Transmontanous Caviar  
サステナブル中トロのグリル フィンガーライム ハーブ  
キャビアリ トランスモンタナスキャビア

Grilled Kobe Beef Toast  
Red Onion Grain Mustard Jam, Kampot Pepper  
Kaviari Oscietra Caviar  
神戸ビーフ レッドオニオンと粒マスタードのジャムのトースト  
カンポットペッパー  
キャビアリ オシエトラキャビア

French Summer Truffle Popcorn  
フランス産サマートリュフポップコーン

Marinated Olives  
オリーブのマリネ

¥9,900 (10,890)\*

*Please let us know if you have any food allergies,  
special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.*

*アレルギー食材や食事制限についてのご要望*

*米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。*

*\*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.*

*\*（）内の税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。*