

## Chef's Signature Menu

Chestnut Tart, Sautéed Truffle and Onion  
栗のタルトトリュフとオニオンのソテー

Marinated Sea Bream, Mikan Vinaigrette, Autumn Herbs  
真鯛のマリネ みかんのヴィネグレット オータムハーブ

Grilled Scallops and Mushroom, Mushroom Broth  
帆立貝と茸のグリル マッシュルームのブロス

Pan fried Red Grouper, Salmon Roe, Celeriac Purée, Smoked Butter Sauce  
キジハタのパンフライ いくら 根セロリのピューレ スモークバターソース

Grilled Toyama Beef Sirloin  
Braised Beef Cheek, Grilled Brussels Sprouts, Inka Potato Purée, Red Wine Jus  
富山県産黒毛和牛サーロインのグリル  
牛頬肉のブレゼ 芽キャベツのグリル インカポテトのピューレ 赤ワインのジュ

Yuzu Granité, Grapefruit and Peppermint Jelly  
柚子のグラニテ グレープフルーツとペパーミントのゼリー

Chestnut Mont Blanc, Cassis and Mixed Berry Marmalade, Vanilla Ice Cream, Berry Coulis  
栗のモンブラン カシスとミックスベリーマーマレード バニラアイスクリーム ベリークーリー

Choice of 5 Course / 5品のコース ¥21,000 (23,100)\*  
4 Course / 4品のコース ¥18,000 (19,800)\*

Excluding Pan fried Red Grouper  
キジハタのパンフライを除く4品のコース

*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、また、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。*