

Valentine's Day Dinner

Hokkaido Scallop Tartare
Melon, Spicy Avocado, Radish, Dashi Jelly
北海道産帆立貝のタルタル
メロンとスパイシーアボカド ラディッシュ 出汁のジュレ

Foie Gras Terrine
Beetroot, Ginger Chutney, Passion Fruit
フォアグラのテリーヌ
ビーツとジンジャーチャツネ パッションフルーツ

Poached Sustainable Lobster Tail
Barley Risotto, Vanilla, Tomato
サステナブルロブスターテールのポーチ
大麦のリゾットとバニラ トマト

Rose Verjus Sorbet, Sake
ロゼベルジュのソルベと日本酒

Grilled Tochigi Wagyu Sirloin
Brussel Sprouts, Sweet Potatoes, Wasabi Jus
栃木県産黒毛和牛サーロインのグリル
芽キャベツとスイートポテト 山葵ソース

Valrhona Dark Chocolate Mousse
Strawberry, Orange Parfait
ヴァローナダークチョコレートのムース
ストロベリー オレンジパルフェ

Coffee
コーヒー

Choice of 6 Courses / 6品のコース ¥20,000

or または

5 Courses / 5品のコース ¥16,000

Excluding Poached Sustainable Lobster Tail, Barley Risotto, Vanilla, Tomato
サステナブルロブスターテールのポーチ 大麦のリゾットとバニラトマト を除く5品のコース

Please inform our staff 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。

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。