

Menu Comfortable

Apéritif
アペリティフ

Appetizer
アミューズブーシュ

Cold white kidney bean cream soup
白いんげんの冷製クリームスープ

Grilled grunt, anchovy butter sauce and fennel foam
イサキのグリエ ブールダンショワとフヌイユのエキュム

Roasted lamb and blue cheese sauce
仔羊背肉のロースト ソース・ロックフォール
or または

Pan-fried beef fillet with chasseur sauce
(additional fee ¥2,800)
国産牛フィレ肉のポワレ ソース・シャスール (+¥2,800)

Mojito dessert with chocolate cream
モヒートのデセール クレームショコラと共に

Organic coffee and small sweets
オーガニックコーヒーと小菓子

8,500

Sommelier selected wine pairing to compliment the dishes
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

5,000



Menu Chef

*Menu proposed by Grand Chef YOSHINO,
and Chef SAKAMOTO.
With the selected ingredients,
rediscover the sensitivity and creation of Chef Yoshino
through its approach to the seasons.*

師 吉野とシェフ坂本のインスピレーションで構成する
おまかせメニューでございます

23,000

Sommelier selected wine pairing to compliment the dishes
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

14,000

If you have any food allergies, please feel free to let our staff know.

The price includes service charge and consumption tax.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Harmonie

Apéritif
アペリティフ

Appetizer
アミューズブーシュ

Cold artichoke soup
アーティチョークの冷製スープ

Smoked conger eel beignet, port wine sauce
燻製した穴子のベーニエ ソース・ポルト

Steamed red bream, clear fish stock
金目鯛のヴァプール スーブドポワソソクレール

Roasted lamb and blue cheese sauce
仔羊背肉のロースト ソース・ロックフォール
or または

Pan-fried beef fillet with chasseur sauce
(additional fee ¥2,800)
国産牛フィレ肉のポワレ ソース・シャスール (+¥2,800)

Mojito dessert with chocolate cream
モヒートのデセール クレームショコラと共に

Organic coffee and small sweets
オーガニックコーヒーと小菓子

12,000

Sommelier selected wine pairing to compliment the dishes
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

8,000