

コース内容 *ある日の一例です

COURSE MENU

シェフおまかせコース料理

15,000yen

北海道産ムラサキウニ 枝豆 薫香
Hokkaido Purple Sea Urchin, Edamame, Smoky Flavour

気仙沼産 極上メカジキ サラダニソワーズ
Kesenuma Choice Swordfish, Nicoise Salad

ラングスティーヌ ラビオリ カラスミ
Langoustine Ravioli, Bottarga

長崎県産マハタ ツブ貝 ブイヤベース
Nagasaki Grouper, Mussel Bouillabaisse

熊本県産赤牛 阿蘇王 サーロイン 藁焼き
Japanese Brown Beef Sirloin Steak, Roasted Chestnut

神奈川県横田園芸産薔薇 ライチ フランボワーズ
Ethical Rose, Litchi, Raspberry

WINE PAIRING

ペアリングワイン

5,000yen

Louis Roederer Brut Premier
France/Champagne

A&D Wines Singular 15
Portugal/Vinho Verde

Ferraton Père et Fils Saint-Joseph La Source 13
France/Saint Joseph

Sieur d'Arques Chardonnay Vieilles Vignes
France/Languedoc-Roussillon

Clos du Roy Cuvée Arthur 05
France/Fronsac

Camilo Castilla Capricho de Goya
Spain/Navarra

*メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます
*Menus and prices are subject to change without notice.

*別途 消費税 10% サービス料 10% 頂戴いたします
*10% consumption tax and a 10% service charge will be charged