

# COURSE

Course menu included 2,200yen music charge  
コースをご注文のお客様:2,200円のミュージックチャージ無料

6,800 (税込 7,480)

*Chef's Choice Short Course*  
シェフお任せショートコース

Amuse アミューズ / Appetizer 前菜 / Main メイン / Patisserie Speciality Dessert パティシエ特製デザート

9,800 (税込 10,780)

*Amuse (2 kinds)*  
アミューズ2種

*Bacon Cheddar Milk Biscuits with Maple Butter*  
ベーコンチェダービスケット メープルバター

*Gunma Akagi Beef Steak Tartare & Caviar*  
群馬県産 赤城牛 タルタル キャビア

*Appetizer*  
前菜

*Fish Carpaccio with Salmon Roe & Shiso*  
鮮魚のカルパッチョ いくら 花穂紫蘇

*Fish*  
魚料理

*Red Bream, Scallion, Sakura Shrimp, Field Mustard*  
金目鯛 葉玉ねぎ 桜海老 菜の花

*Meat*  
肉料理

*Straw Grilled Homemade 55 Days Dry Aged Beef Loin Steak*  
55日間 自社発酵熟成 ロース 蕁焼き

*Patisserie Speciality Dessert*  
パティシエ特製デザート

12,000 (税込 13,200)

*Welcome Drink*  
乾杯酒

*Amuse (2 kinds)*  
アミューズ2種

*Bacon Cheddar Milk Biscuits with Maple Butter*  
ベーコンチェダービスケット メープルバター

*Gunma Akagi Beef Steak Tartare & Caviar*  
群馬県産 赤城牛 タルタル キャビア

*Appetizer*  
前菜

*Spring Oyster from Hokkaido Akkeshi, Dashi & White Balsamic Jelly*  
北海道厚岸産春牡蠣 出汁とホワイトバルサミコのジュレ

*Hot Appetizer*  
温前菜

*Fried Risotto with Foie Gras & Conger Eel from Nagasaki*  
フォアグラ 長崎県産穴子 焼きリゾット

*Fish*  
魚料理

*Red Bream, Scallion, Sakura Shrimp, Field Mustard*  
金目鯛 葉玉ねぎ 桜海老 菜の花

*Meat*  
肉料理

*Straw Grilled Homemade 55 Days Dry Aged Beef Loin Steak*  
55日間 自社発酵熟成 ロース 蕁焼き

*Patisserie Speciality Dessert*  
パティシエ特製デザート

*Mignardise*  
ミニアルディーズ