SEASONAL COURSE ¥7,000

- AMUSE -

Stracciatella with autumn figs and jamón serrano
and balsamic sauce, smoked nuts sprinkle

ストラッチャテッラチーズ 無花果とハモンセラーノ
バルサミコソース

- APPETIZER -

Bonito tataki carpaccio with grilled eggplant and
olive tapenade sauce, micro shiso

戻り鰹のたたき
焼き茄子とオリーブタプナード

- FISH -

Sauteed barracuda filet with maitake tempura,
nagaimo, shiitake and shungiku sauce

かますのソテー 春菊のソースと舞茸のフリット

- MEAT -

Roasted venison loin with grilled vegetables
and Hatcho miso and red wine sauce

蝦夷鹿のロースト 八丁味噌と赤ワインのソース
季節野菜のグリル

- DESSERT -

Pear and caramel mouse with
vanilla ice cream, caramelized hazelnuts

洋梨とキャラメルのムース
バニラアイスクリームとヘーゼルナッツ

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから：

STANDARD COURSE ¥5,800

- AMUSE -

Stracciatella with autumn figs and jamón serrano
and balsamic sauce, smoked nuts sprinkle

ストラッチャテッラチーズ 無花果とハモンセラーノ
バルサミコソース

- APPETIZER -

Snapper carpaccio with seasonal vegetables
and yuzu dressing

真鯛のカルパッチョ
季節野菜と柚子ドレッシング

- SALAD -

Crunchy Thai salad with shrimp
bean sprouts and chili lime dressing

シュリンプのタイ風クランチーサラダ
チリライムドレッシング

- MAIN -

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,
mashed potatoes and wild arugula

スパイシーチキンカツレツ マリボーチーズ
フレッシュトマトとマッシュポテト

- DESSERT -

Maple cheesecake with caramelized walnuts
and vanilla ice cream

ベイクドメープルチーズケーキ
クルミのキャラメリゼとバニラアイスクリーム

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから：