SEASONAL COURSE ¥7,000

- AMUSE -

Wagyu steak tartare monaka wafer
with koji and homemade mustard

常陸牛のタルタル
醤油麹と自家製マスタードの最中

- APPETIZER -

Seared scallops with grapefruit
and redcore radish salad and sour cream dill sauce

北海道産ホタテ貝柱とグレープフルーツ
紅芯大根のサラダ　ディルサワークリーム

- FISH -

Sauteed goldeneye snapper with yurine lily bulb puree,
turnips, lotus root and micro shiso

金目鯛のソテー　ゆり根のピューレと季節野菜のロースト

- MEAT -

Japanese beef cheeks braised in Imperial stout
with mashed potatoes and seasonal vegetables

国産牛ホホ肉のスタウトシチュー
マッシュポテトとジロール茸　牛蒡のフリット

- DESSERT -

Apple tart with whipped fromage blanc cheese
and vanilla ice cream

林檎のタルトとフロマージュブラン
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：

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：