## The Chef's

8,000

最中-安納芋、キャビア-Japanese Wafers -Caviar and Japanese Sweet Potato-

寒鰤の炙り 水晶文旦と柚子の香り Yellow Tail Fish Carpaccio with Pommel and Citrus Flavor

> 白子と大黒しめじのカルトッチョ Sea Food Stewed Soft Roe and "Shimeji" Mushroom

鴨のラグー タリアテッレ 七味 Tagliatelle with Stewed Duck and Spicy Flavor

金目鯛のソテー カリフラワーのズッパ Sauteed Sea Bream and Cauliflower Soup

松阪ポークのグリル 林檎のサルサ Grilled "MATSUZAKA" Pork and Apple Sauce

クリーミーチーズケーキ フロマージュブランのソルベ Creamy Cheese Cake with Fromage Blanc Sorbet

> お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問合せください。 Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.