

# The Chef's

8,000

牡丹海老と雲丹のクルード フルーツトマトのジュレ  
*Button Shrimp and Sea Urchin Crudo with Cherry Tomato Gelee*

ハウボウのカルパッチョ 金柑のヴィネグレット  
*Gurnard Carpaccio with Kumquat Vinaigrette*

名古屋コーチンとフォアグラのカルトッチョ  
*Nagoya Cochin Chicken and Foie gras Cartoccio*

冬トリュフのタリオリーニ  
*Winter Truffle Tagliolini*

寒鰯と蕪のグリル 唐墨と九条葱  
*Grilled Yellowtail and Turnip with Bottarga and Kujo Green Onions*

スノーチェリバレーのロースト 赤ワインソース  
*Roasteed Duck with Red Wine Sauce*

ピスタチオのジェラート グリオットチェリーのマリネ  
*Pistachio Gelato with marinated Grotto Cherries*

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.

表示価格は既に8%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。  
All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff.