

# The Chef's

8,000

カンノーリ “フォアグラと金柑”  
*Cannoli with Foie Gras and Kumquat*

真鯛のカルパッチョ うるいとハーブ 八朔のヴィネグレット  
*Sea Bream Carpaccio with Urui, Herbs, and Hassaku Orange Vinaigrette*

ホワイトアスパラガスのグリル 南知多濃厚卵と甲殻のソース  
*Grilled White Asparagus with Minami-Chita Region Rich Egg and Shellfish Sauce*

名古屋コーチンのラグー タリオリーニ セルパチコの花  
*Tagliolini with Nagoya Cochon Chicken Ragu Wild Arugula Flower*

甘鯛の鱗揚げ 春のミネストローネ  
*Pan-Fried Tilefish with Spring Minestrone*

京鴨のロースト 新じゃが芋 タスマニア産マスタードのソース  
*Roasted Kyogamo Duck with New Potatoes and Tasmanian Mustard Sauce*

はしもと園芸 紅ほっぺのヴァリエ  
*Hashimoto Horticulture Strawberry Mousse and Sorbet*

※次回変更は5月9日を予定しております

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.