

# Premium

10,000

フォアグラ 信州巨峰の最中  
*Foie gras with Shinshu region Kyoho Grape*

長野県産白嶺茸のフリット サンダニエーレ  
*Fritttered Hakurei Mushroom from Nagano Prefecture with San Daniele Prosciutto*

縞鯡のインサラータ 酢橘と鬼灯  
*White Trevally Insalata with Sudachi Citrus and Ground Cherry*

京鴨の軽いラグー 生ペンネ  
*Kyoto Duck Ragu with Fresh Penne*

生雲丹とイカ墨のタリオリーニ  
*Tagliolini with Sea Urchin and Squid Ink*

甘鯛の鱗揚げ 今市蕪とコンソメ  
*Tilefish with Imaichi Turnip and Consomme*

黒毛和牛の炭火焼き 九条葱のサルサヴェルデ  
*Charcoal grilled Black Wagyu with Kujo Green Onion Salsa verde*

愛知県産無花果のコンポート 赤い果実の香り  
*Aichi Prefecture Fig Compote fragranced with Strawberries*

※次回変更は10月25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.