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*

ホ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*

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

和牛ハラミのグリル　百合根のグラティネ
*Grilled Wagyu Skirt Steak and Lily Bulb Gratine*

ズワイ蟹とセリのリゾット
*Risotto with Snow Crab and Japanese Parsley*

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.