



Portray

カナッペ

シェフからの小さな贈り物

金目鯛の生ハム×
南高梅 メロン

平貝と筍のフリット
花穂紫蘇 雲丹のヌイユ

または

鮑とホワイトアスパラのソテー
フランス産ストゥーリアキャビア

追加 ¥5,000

鱈のポワレ
桜海老 おかひじき

フランス産ラム肉のポトフ仕立て
春野菜 蛤コンソメ

または

厳選和牛フィレ
北山農園野菜 落のコンディメント

追加 ¥5,000

ライムとフロマージュブランのアイス
ミントのフォーム

ショコラのシガレット
柚子 ライチソルベ

小菓子

9 plates

¥25,000



Impression

カナッペ

シェフからの小さな贈り物

金目鯛の生ハム×
南高梅 メロン

鱈のポワレ
桜海老 おかひじき

または

鮑とホワイトアスパラのソテー
フランス産ストゥーリアキャビア

追加 ¥5,000

フランス産ラム肉のポトフ仕立て
春野菜 蛤コンソメ

または

厳選和牛フィレ
北山農園野菜 露のコンディメント

追加 ¥5,000

ライムとフロマージュブランのアイス
ミントのフォーム

ショコラのシガレット
柚子 ライチソルベ

小菓子

8 plates

¥21,000



Embodiment

カナッペ

シェフからの小さな贈り物

金目鯛の生ハム
南高梅 メロン

平貝と筍のフリット
花穂紫蘇 雲丹のヌイユ

または

鮑とホワイトアスパラのソテー
フランス産ストゥーリアキャビア

追加 ¥5,000

フランス産ビゴール豚のよもぎ蒸し
春キャベツ ピペラード

または

厳選和牛フィレ
北山農園野菜 露のコンディメント

追加 ¥6,000

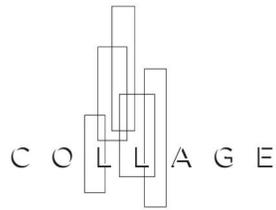
ライムとフロマージュブランのアイス
ミントのフォーム

バジルのパンナコッタ
苺 グリオットアイス

小菓子

8 plates

¥17,000



Embodiment

カナッペ

シェフからの小さな贈り物

金目鯛の生ハム
南高梅 メロン

平貝と筍のフリット
花穂紫蘇 雲丹のヌイユ

または

鮑とホワイトアスパラのソテー
フランス産ストゥーリアキャビア

追加 ¥5,000

フランス産ビゴール豚のよもぎ蒸し
春キャベツ ピペラード

または

厳選和牛フィレ
北山農園野菜 露のコンディメント

追加 ¥6,000

バジルのパンナコッタ
苺 グリオットアイス

6 plates

¥16,000