

**edamame white truffle oil** 500  
トリュフ枝豆

各コースからお一つずつご注文ください

## 1st course 第1皿

**Cream cheese nori & pickled daikon, pinenuts, herb oil, chutney & crostini** 900  
クリームチーズのムース ー 大根の漬物、海苔、ピネナッツ、ハーブオイル、チャツネ、クロスティーニ

**New Zealand king crab bisque** tomato, basil & smoked paprika 1500  
ニュージーランド産キングクラブのビスク ー トマト、バジル、スモークパプリカ

**Chicken & shiitake mousse** Japanese mushroom consommé 1600  
鶏と椎茸のムース ー 和茸のコンソメ

## 2nd course 第2皿

**Hokkaido scallop tartar** fermented tofu kanten, kohada, tonburi, hanaho, kiku 1500  
北海道産ホタテタルタル ー 豆腐の発酵寒天ジュレ、コハダ、トンブリ、ハナホ、菊の花

**Big-eyed tuna sashimi** umeboshi dressing, green apple, myoga, oba, yuzu 1600  
メバチマグロの刺身 ー 梅干しドレッシング、青りんご、茗荷、大葉、柚子

**Grilled mackerel** kombu escabeche, saffron, pink pepper 1400  
塩鯖の昆布エスカベーチェ ー サフラン、ピンクペッパー

## 3rd course 第3皿

**New Zealand lamb** roast loin, vegetables, mint jus 4400  
ニュージーランド産仔羊肉 ー ロース、野菜とミントのソース

**Wild venison loin** Lentil du Puys, gobo, celery, eringi, walnuts & wasabina puree 4900  
鹿肉ロース ー レンズ豆のピューイ、ごぼう、セロリ、エリンギ、クルミ、ワサビナピューレ

**Iwate wagyu A4 rump** 'kobujime-aged', yuzukosho potatoes, kombu tsukudani jus 6000  
岩手県産A4和牛昆布締め熟成ランプ ー 柚子胡椒風味のポテト、昆布の佃煮ソース

**Green papaya** sesame lime dressing 800  
青パパイヤ ー セサミライムドレッシング

## Finishers 最後の一品

**Black truffle spaghetti** onsen tamago, hijiki, aged black mirin 2600  
黒トリュフのスパゲッティ ー 温泉卵、ひじき、熟成黒みりん

**Salmon rice** juniper cured, avocado, ikura, quails egg 1800  
サーモンご飯 ー ジュニパーキュアード、いくら、アボカドソース

bread 620  
パン

dessert menu available  
デザートメニューをご用意しております

Order per table only  
Minimum 2 or more  
Duration 2 hours or more

テーブルごとのご注文のみ  
2名以上  
所要時間2時間以上

# Tasting Menu

シェフにおまかせコース

7 Courses 7 皿のコース  
9700

Gls of Nyetimber Classic Cuvée sparkling  
ナイティンバー・クラシック・キュヴェ グラス1杯追加  
+2800

クリームチーズのムース ー 大根の漬物、海苔、ピネナッツ、ハーブオイル、チャツネ、クロスティニー  
**Cream cheese, nori & pickled daikon, pinenuts,  
herb oil, chutney & crostini**

ニュージーランド産キングクラブのビスク ー トマト、バジル、スモークパプリカ  
**New Zealand king crab bisque, tomato, basil & smoked paprika**

鶏と椎茸のムース ー 和茸のコンソメ  
**Chicken & shiitake mousse, Japanese mushroom consommé**

メバチマグロの刺身 ー 梅干しドレッシング、青りんご、茗荷、大葉、柚子  
**Big-eyed tuna sashimi, umeboshi dressing, green apple, myoga, oba, yuzu**

青パパイヤ ー セサミライムドレッシング  
**Green papaya, sesame lime dressing**

ニュージーランド産仔羊肉 ー ロース、夏野菜とミントのソース  
**New Zealand roast lamb loin, vegetables & mint jus**

サーモンご飯 ー ジュニパーキュアード、いくら、アボカドソース  
**Salmon rice, juniper cured, avocado, ikura, quails egg**

## Matching Wine ペアリングワイン

3x 100ml 3 種追加  
+3800

5x 100ml 5 種追加  
+6500

5x 100ml 5 プレミアム種追加 Premium Selection  
+9800

