



雲丹 蓴菜のプロローグ

Fresh Tofu, Sea Urchin, Water Shield, Winter Melon

潮騒香る黒鮑のソテー サマートリュフのアンサンブル

Sauteed Black Abalone with Summer Truffe Harmony

極上黒毛和牛 スイートベル ボロネーゼ

Black Haired Beef Ragout, Zucchini, Sumer Orange with Vermicelli

【信州プレミアムビーフ 峯村牛】もろみ焼き

"Colza Specialty" Shinshu Premium Wagyu, grilled
and Marinated in Rich Moromi Soy Sauce

アイナメのヴァプール 季節のお椀仕立て

Greenling Steamed Over Salt, in Japanese Clear Soup

または or

オマール海老のソテー (半身)

Sauteed half Lobster 1/2 (+2200yen)

極上黒毛和牛サーロイン ステーキ

Colza Selected Premium Wagyu Sirloin Beef Steak

フィレ肉への変更を追加料金+3,850 円にて承ります。

Change to Wagyu Fillet for 3,850yen more

ご一緒に土鍋で炊き立て白米

千葉県多古町産コシヒカリ特別栽培米 “極 多湖米 瀬麗舞”

Premium White Rice from Takomachi, Chiba,

Cooked in a Traditional Clay Pot

チェリージュビレ

Cherries jubilee

こだわりのサイフォンコーヒー又は お紅茶と一緒にプチフール

Coffee or Tea, with Petit Fours