



¥12,000

Amuse

Grilled broad bean, red wine salt
採れたて空豆の皮ごと薪焼き 赤ワインの塩

Appetizer

Grilled white asparagus, scallop, butterbur sprout crumble
Sakura shrimp and rocket leaf mango sauce
白アスパラガスと帆立貝の薪焼き
露の臺クランブル 桜海老とルッコラのマンゴーピューレ

Hot dish

Hard clam and spring cabbage potage
蛤出汁と春キャベツのポタージュ

Fish dish

Raw cooked marble tuna with kelp oil and Hassaku orange sauce, sea urchin furikake
鮪中トロのミキューと雲丹のふりかけ 八朔ソースと昆布オイル

Meat dish

Grilled marinated pork, canola flower
Roasted whole onion, coconut milk sauce and Gruyere cheese
オリーブ豚のメープルシロップマリネ 菜花
まるごと玉葱のロースト ココナッツミルクとグリエールチーズ

Dessert

Shizuoka Green tea mont blanc
静岡県産緑茶のモンブラン 金時山に模して

Breads

Honey soy bread, Brioche
Whipped cheese butter, olive oil, balsamic vinegar
はちみつ豆乳パン、ブリオッシュ
ホイップチーズバター、オリーブオイル、バルサミコビネガー



Chef Katayama
片山料理長



Soushu beef sirloin steak
相州牛のサーロインステーキ



Sautéed Foie Gras
フォアグラのソテー



Italian Caviar 18g
イタリア産キャビア 18g

当店のスペシャルティ「フォアグラ料理」は+1,500円、
「イタリア産キャビア 18g」は+10,000円、
メインディッシュを「相州牛」への変更は+3,300円で承ります。

Our signature dish “Sautéed Foie Gras” is available for an additional ¥1,500 yen,
Italian Caviar 18g is available for an additional ¥10,000
and you may substitute the main course with Soushu beef sirloin steak for ¥3,300 yen.