



¥ 12,000

Amuse

Mini churros with blueberry jam
ミニチュロスとブルーベリージャム

Appetizer

Straw grilled bamboo and bonito,
consommé jelly, mountain vegetable and spring celery
藁香る筍と鰹 コンソメジュレ 山菜 春セロリ

Hot dish

Abalone steak and multigrain rice, wasabi leaf
鮑と雑穀米の焼き飯 ワサビの葉

Fish dish

Marinated Spanish mackerel, shungiku and Japanese pepper oil
鯖の塩麹マリネ 春菊と山椒のマリアージュオイル

Meat dish

Japanese flat iron steak, homemade Japanese sauce, honey flavored carrot & leek cream
国産牛ミスジ 自家製和風ソース 蜂蜜風味の人参と洋葱アラクレーム

Dessert

Organic white chocolate mousse & strawberry compot
Mascarpone cream and chocolate with Odawara bean paste sauce
オーガニックホワイトチョコムースと苺のコンポート
マスカルポーネのクリームにチョコレートと小田原あんこのソース添え

Breads

Honey soy bread, Brioche
Whipped cheese butter, olive oil, balsamic vinegar
はちみつ豆乳パン、プリオッシュ
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

当店のスペシャルティ「フォワグラ料理」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。



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

**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.**