



MENU

Amuse

Soy milk skin with consommé jelly and salmon roe
湯葉とコンソメゼリー イクラ添え

Appetizer

Marinated seabream & queen crab "Kobujime"
Tomato consommé, orange and black garlic vinaigrette
真鯛とズワイガニの昆布ダレ
トマトコンソメ オレンジと黒にんにくのビネグレット

Hot dish

Peach vichyssoise
桃のヴィシソワーズ

Fish dish

Scaled grilled seabass, marriage of dried tomatoes and pistachios
鱸の鱗焼き ドライトマトとピスタチオのマリアージュ

Meat dish

Woodfired local chicken with honey and lemon
Summer truffle mashed potato and apple juice
静岡県産富嶽白鶏半身の薪焼き 蜂蜜とレモンの香り
サマートリュフのマッシュポテト レッドラヴのジュ

Dessert

Vacherin style oriental soup with vanilla ice cream
ヴァシュラン風オリエンタルスープとバニラアイス

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



Sautéed Foie Gras
フォアグラのソテー



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



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.