



MENU

Amuse

Melon gazpacho with marinated shrimp
メロンのガスパチョと本エビのマリネ

Appetizer

Grapefruits marinated lobster
Japanese common squid and passion fruit tabbouleh
グレープフルーツ風味のオマール海老
スルメイカとパッションフルーツのタブレ

Hot dish

Five spice powder braised pork belly
五香粉香る豚バラ肉の煮込み

Fish dish

Confit and grilled amberjack, sauteed woodfired corn with plum
勘八の西京味噌グリル 梅干しと薪焼き玉蜀黍のソテー

Meat dish

Cajun spice marinated lamb T-bone, grilled summer vegetables
骨付き仔羊肉のケイジャンスパイスマリネ 夏野菜の薪焼き

Dessert

Rare cheese mousse, abundance of seasonal peach
レアチーズムース 季節の桃をふんだんに

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

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.