

## Chef's Signature Menu

Green Pea Tartlet, Goat Cheese, Peppermint  
グリーンピースのタルトレット ゴートチーズ ペパーミント

Hokkaido Scallop Tartare, Ajo Blanco, Finger Lime, Picholine Olive  
北海道産帆立貝のタルタル アホブランコ フィンガーライム ピコリーヌオリーブ

Japanese White Asparagus Velouté, Confit Egg Yolk, Green Asparagus  
国産白アスパラガスのヴルーテ 卵黄のコンフィ グリーンアスパラガス

Poached Sustainable Lobster Tail, Carrot Variation, Verjuice Foam  
サステナブルロブスターテールのポーチ 人参のバリエーション ヴェルジュースフォーム  
+ ¥3,000 (3,300)\*

Grilled Bungo Beef Sirloin  
Alpine Leek Dressing, Morrel Mushroom, Beef Jus  
豊後牛サーロインのグリル  
行者にんにくのドレッシング モリユ茸 ビーフジュ

Basil Granita, Japanese Lemon, Kagawa Extra Virgin Olive Oil  
バシルのグラニテ 国産レモン 香川県産エクストラヴァージンオリーブオイル

Green Tea Financier, Citrus Curd, Hyuganatsu, Blood Orange, Mascarpone Ice Cream  
抹茶フィナンシェ 柑橘のクリーム 日向夏 ブラッドオレンジ マスカルポーネアイスクリーム

¥18,000 (19,800)\*

*By Chef de Cuisine Ben Wheeler*  
シェフ ベン ウィーラー

*Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.*  
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

*\*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge*  
\*( )内の税込料金に別途サービス料(15%)を加算させていただきます。