

Chef's Signature Menu

Salmon Tartar, Mint Cream Cheese, Salmon Roe, Olive Oil Caviar
サーモンタルタル ミントクリームチーズ いくら オリーブオイルキャビア

Japanese Scallop and Turnip Tacos, Butter Milk, Calamansi Coulis, Avocado Purée, Pomelo
国産帆立貝と蕪のタコス バターミルク カラマンシークーリー アボカドピューレ 文旦

Mushroom Velouté, Smoked Duck and Black Truffle Salsa
マッシュルームヴルーテ スモークダックとブラックトリュフのサルサ

BBQ Glazed Monk Fish, Jamón Serrano, Smoked Potato Purée, Tarragon Butter Sauce
鮫鱈のBBQグレイズ ハモンセラノとスモークポテトピューレ タラゴンバターソース

Grilled Miyazaki Beef Sirloin
Beetroot Purée, Glazed Carrot, Butter Poached Celeriac, Beef and Thyme Jus
宮崎牛サーロインのグリル
ビーツピューレ キャロットグレイズ 根セロリのバターポーチ ビーフとタイムのジュ

Yuzu Granité, Unshu Mikan Jelly
柚子のグラニテ 温州みかんのゼリー

Dark Chocolate Mousse, Raspberry Sorbet, Strawberry, Cocoa Tuile, Chocolate Tonka Bean Sauce
ダークチョコレートムース ラズベリーソルベ ストロベリー ココアチュイル トンカ豆のチョコレートソース

Choice of 5 Course / 5品のコース ¥21,000 (23,100)*
4 Course / 4品のコース ¥18,000 (19,800)*

Excluding BBQ Glazed Monkfish
鮫鱈のBBQグレイズを除く4品のコース

*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。