

# Chef's Signature Menu

Green Peas and Mint Tart  
Hokkaido Sour Cream, Bacon Vinaigrette, Olive Oil Caviar  
グリーンピースとミントタルト  
北海道サワークリーム ベーコンヴィネグレット オリーブオイルキャビア

Foie Gras Mi Cuit  
Smoked Duck Breast, Baby Beetroot Crudit , Marinated Apple, Herb Dressing  
フォアグラのミキュイ  
鴨胸肉のスマーク ベビービーツのクリュディテ 林檎のマリネ ハーブドレッシング

Cracked Wheat Risotto  
Sustainable Canadian Lobster, Nanohana Foam  
もち麦のリゾット  
カナダ産サステナブルロブスター 菜の花のフォーム

Pan Roasted Monkfish  
Grilled Asparagus, Organic Spinach, Creamed Leek and Clam Sauce  
アンコウのパンフライ  
アスパラガスのグリル オーガニックスピナッチ リークとクラムのクリームソース

Grilled Hakata Beef Sirloin  
Organic Carrot Variations, Miyazaki Green Pepper Corn Sauce  
博多和牛サーロインのグリル  
オーガニックキャロットのバリエーション 宮崎県産グリーンペッパーコーンソース

French Truffle 4g + ¥3,200 (3,520)\*  
フランス産トリュフ

Rhubarb and Custard  
ルバーブとカスタード

Organic Milk Chocolate, Setoka Mikan Confit  
Hazelnut Financier, 70% Dark Chocolate Ice Cream, Organic Cocoa Tuile  
オーガニックミルクチョコレート せとか蜜柑コンフィ  
ヘーゼルナッツフィナンシェ 70%ダークチョコレートアイスクリーム オーガニックココアチュイル

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 Pan Roasted Monkfish  
アンコウのパンフライを除く4品のコース

By Paul Gajewski Chef de Cuisine  
ポール・ガヤフスキー シェフ

*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。