

## Chef's Signature Menu

Kagawa Olives  
Pork Terrine Toast  
香川県産オリーブ  
ポークテリーヌトースト

Citrus Cured Japanese Salmon  
Cucumber Flowers, Horseradish Cream Chive  
Baeri Caviar, Chive Oil Vinaigrette  
国産サーモンのシトラスマリネ  
花丸胡瓜 ホースラディッシュクリーム  
バエリキャビア チャイブオイルヴィネグレット

Japanese Sweetcorn Velouté  
Truffle Mousse Filled Conchiglie Pasta  
スイートコーンのヴェルーテ  
コンキリエパスタトリュフムース

Grilled Sustainable Canadian Lobster  
Olive Oil Confit Cherry Tomatoes, Summer Baby Basil  
サステナブルカナディアンロブスターのグリル  
チェリートマトのオリーブオイルコンフィ バジル

Sangria Infused Watermelon  
Orange Zest, Sorrel  
西瓜 サングリアインフューズド  
オレンジゼスト ソレル

Grilled Kagawa Olive Fed Beef Sirloin  
Herb Crusted Green Asparagus, Madeira Wine Sauce  
香川県産オリーブ牛サーロインのグリル  
グリーンアスパラガスとハーブクラスト マデイラワインソース

French Truffle 4g + ¥3,000 (3,300)\*  
フランス産トリュフ

Dark Chocolate Olive  
Pistachio Chantilly, Cherry, Griotte Confit, Olive Oil Ice Cream  
ダークチョコレートオリーブ  
ピスタチオクリーム チェリー グリョットコンフィ オリーブオイルアイスクリーム

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 Grilled Sustainable Canadian Lobster  
サステナブルカナディアンロブスターのグリルを除く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。*