

四季
-Shiki-

5,000-

Amuse

サンマ

Pacific Saury

黒花栗バター

Fig Butter

茸のスープ

Mushroom Soup

ピスタチオボール

Pistachio Balls

Appetizer

枯れ木と鮪

Fallen Leaves and Tuna

Second

鮑のフライ

Fried Abalone

Pasta

生ハムとニョッキ

Prosciutto and Gnocchi

Bread

ブレッド

Bread

Main dish

豚肉とラズベリー

Duck Meat and Raspberry

Dessert

選べる 4 種

Choice from 4 Dessert

甲州ワインジュレとバナナコッタ

Koshu Wine Panna Cotta

ショコラテリーヌ

Chocolate Terrine

本日の生搾りモンブラン

Today's Montblanc

半熟バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

食後にコーヒー / 紅茶が楽しめます。

You can choose between coffee or tea after the meal.

春色
-Haruio-

6,500-

Amuse

サンマ

Pacific Saury

黒花栗バター

Fig Butter

茸のスープ

Mushroom Soup

ピスタチオボール

Pistachio Balls

Appetizer

枯れ木と鮪

Fallen Leaves and Tuna

Second

鮑のフライ

Fried Abalone

Pasta

生ハムとニョッキ

Prosciutto and Gnocchi

Fish

真鯛と蕪のカプチーノ

Sea Bream and Turnip Cappuccino Style

Bread

ブレッド

Bread

Main dish

鴨肉とラズベリー

Duck Meat and Raspberry

Dessert

選べる 4 種

Choice from 4 Dessert

甲州ワインジュレとバナナコッタ

Koshu Wine Panna Cotta

ショコラテリーヌ

Chocolate Terrine

本日の生搾りモンブラン

Today's Montblanc

半熟バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

食後にコーヒー / 紅茶が楽しめます。

You can choose between coffee or tea after the meal.

至福
-Shifuku-

10,000-

Amuse

サンマ

Pacific Saury

黒花栗バター

Fig Butter

茸のスープ

Mushroom Soup

ピスタチオボール

Pistachio Balls

Appetizer

枯れ木と鮪

Fallen Leaves and Tuna

Second

鮑のフライ

Fried Abalone

Pasta

生ハムとニョッキ

Prosciutto and Gnocchi

Fish

オマール海老と真鯛のグリル

Grilled Lobster and Sea Bream

Bread

ブレッド

Bread

Main dish

黒毛和牛とフォアグラ

Black Wagyu Beef and Foie Gras

Dessert

選べる 4 種

Choice from 4 Dessert

甲州ワインジュレとバナナコッタ

Koshu Wine Panna Cotta

ショコラテリーヌ

Chocolate Terrine

本日の生搾りモンブラン

Today's Montblanc

半熟バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

食後にコーヒー / 紅茶が楽しめます。

You can choose between coffee or tea after the meal.