

四季
-Shiki-

5,000-

Amuse

サンマ寿司

Pacific Saury Sushi

無花果バター

Fig Butter

天使エビ

Shrimp

焼き芋

Roasted Sweet Potato

Appetizer

ツナ缶

Tuna Tartare, Canned Tuna Style

Second

鮑と豚足

Abalone & Pork Trotter

Pasta

無花果リングネ

Fig Linguine

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.

茜色

-Akaneiro-

6,500-

Amuse

サンマ寿司

Pacific Saury Sushi

無花果バター

Fig Butter

天使エビ

Shrimp

焼き芋

Roasted Sweet Potato

Appetizer

ツナ缶

Tuna Tartare, Canned Tuna Style

Second

鮑と豚足

Abalone & Pork Trotter

Pasta

無花果リングネ

Fig Linguine

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

サンマ寿司

Pacific Saury Sushi

無花果バター

Fig Butter

天使エビ

Shrimp

焼き芋

Roasted Sweet Potato

Appetizer

ツナ缶

Tuna Tartare, Canned Tuna Style

Second

鮑と豚足

Abalone & Pork Trotter

Pasta

無花果リングネ

Fig Linguine

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

宮崎牛とフォアグラ

Miyazaki 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.