

SEASONAL COURSE

★全てのコースにオープンベーカリーで焼き上げた自家製パン、食後にはオリジナルブレンドコーヒー又は紅茶、ハーブティをご用意しております。
All courses include homemade bread and coffee, tea and herbal tea after meals

CARESS COURSE

— カレスコース —

¥6,500 PER PERSON

豊洲市場から届く、旬の魚介やお野菜、
ブランド豚を愉しむスタンダードコース

AMUSE

とうもろこしとサマートリュフ
Corn and summer truffle

APPETIZER

シマアジのタルタル
Striped jack tartare

HOTAPPE

天竜鮎のコンフィ
Tenryu Ayu Confit

PASTA

本日のおすすめ
Today's Pasta

MAINDISH

本日のブランド豚 又は
Today's brand Pork

黒毛和牛ランプ肉
Japanese black beef rump steak
(+ 700 yen per person)

DOLCE

パティシエールの気まぐれ
Today's whimsical dolce

WMAIN COURSE

— ダブルメインコース —

¥7,800 PER PERSON

季節野菜とお魚料理、
和牛を愉しむダブルメインコース

AMUSE

とうもろこしとサマートリュフ
Corn and summer truffle

APPETIZER

シマアジのタルタル
Striped jack tartare

HOTAPPE

天竜鮎のコンフィ
Tenryu Ayu Confit

PASTA

本日のおすすめ
Today's Pasta

FISH

本日のお魚料理
Today's Fish

MAINDISH

黒毛和牛ランプ肉
Japanese black beef rump steak

DOLCE

パティシエールの気まぐれ
Today's whimsical dolce

CHEF COURSE

— シェフコース —

¥8,500 PER PERSON

シェフが厳選した高級食材と
特選和牛を愉しむハイエンドコース

AMUSE

生ハムとメロンのズッパ
Prosciutto and melon zuppa

APPETIZER

アオリイカと雲丹の冷製
Cold Aori squid and sea urchin

HOTAPPE

アイナメのフリット
Fat greenling frit

PASTA

鳳凰卵カルボナーラ
Phoenix egg carbonara

FISH

太刀魚とホタテ
Hairtail and scallops

MAINDISH

山形県最上牛フィレ肉
Roasted Yamagata Mogami beef

DOLCE

パティシエールの気まぐれ
Today's whimsical dolce