

## Dinner -Esprit

### *"Pommes soufflées"(potatoes crisps) on sea urchin*

ポム・スフレ  
根室産生ウニ 有明海香味海苔

### *Semi-steamed Japanese oysters*

レアに火入れした北海道厚岸産 シングルシードの真ガキ  
ミネラルのジュレ クレソン

### *Fritter fig and purée UME & beets with soft-shelled turtle soup*

佐渡島より完熟黒イチジクのベニエ  
ビーツと梅 スッポンのコンソメ

### *Terrine of vegetables, chives vinaigrette dressing*

農園野菜のテリーヌ  
青森県より『大西ハーブ園』の無農薬フレッシュハーブ

### *Crispy prawn wrapped in potatoes*

カリカリのじゃがいもに包まれた赤座海老  
山梨県より天然キノコ 甲殻類の泡

### *Roasted WAGYU beef and mushroom duxelles in puffy pastry*

仙台より黒毛和牛種フィレ肉のパイ包み焼き

### *Mandarin sherbet and Gin granité*

徳島県『山下桃源郷』青切みかんのソルベ  
国産クラフトジンのグラニテ

### *Bananas and passion fruits soufflé, with black pepper and honey ice cream*

エクアドル産バナナとパッションフルーツのスフレ ハーブの薫り  
ハチミツと黒胡椒のアイスクリーム

### *After dinner (Espresso, Coffee, Tea, Fresh Herbal tea) and Mignardises*

食後のお飲み物とミニャルディーズ

¥15,000.-

**\* 1.** It is not included tax and 10% of service charged.

**\* 1.** 各コース料理の表示金額に消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます

**\* 2.** In order to offer the best ingredient of the day,  
please note that the menu is subject to change

**\* 2.** コース料理はシェフのお任せコースとなっております、

食材の産地、お料理の内容、品数などは天候や入荷の状況により変更する事がございます ご了承ください。

## Dinner - Hommage

### *"Matsutake" mushroom Frit, finished in simple*

松茸のフリット  
クリスマス島の塩 柚子

### *Semi-steamed Japanese oysters*

レアに火入れした北海道厚岸産 シングルシードの真ガキ  
ミネラルのジュレ クレソン

### *Fritter fig and purée UME & beets with soft-shelled turtle soup*

佐渡島より黒イチジクのベニエ  
ビーツと梅 スッポンのコンソメ

### *Foie gras confit and crayfish*

阿寒湖よりエクルヴィス  
鴨のフォアグラのコンフィ シャインマスカット

### *Chestnuts, coffee, truffle, "GINNAN", lard*

茨城県"笠間の栗"  
カフェ 秋トリュフ 銀杏 ラルド

### *Sautéed "AMA-DAI (tilefish)" with mushroom, crustaceans sauce*

三重県より甘鯛のポワレ  
山梨県より天然キノコ 甲殻類のソース

### *Roasted "Gin-no-Kamo" duck breast*

青森県より"銀の鴨"(国産バルバリー種エトフェ)のロティ  
そのジュ・クレマンティース

### *Small-dessert or cheese*

アヴァン・デセール [ほおずきと完熟バナナ ブルーチーズのグラニテ]  
又は  
フランス産フロマージュ

### *Spiced red wine compote of pears*

長野県『ナカムラフルーツ農園』より届く洋梨"コンファレンス"  
赤ワインとエピスの薫り

### *After dinner (Espresso, Coffee, Tea, Fresh Herbal tea) and Mignardises*

食後のお飲み物とミネラルデイズ

¥20,000.-

**\* 1.** It is not included tax and 10% of service charged.

**\* 1.** 各コース料理の表示金額に消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます

**\* 2.** In order to offer the best ingredient of the day,  
please note that the menu is subject to change

**\* 2.** コース料理はシェフのお任せコースとなっております、

食材の産地、お料理の内容、品数などは天候や入荷の状況により変更する場合がございます ご了承ください。