



New Year LUNCH MENU

メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には10%税金と15%サービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.
ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。
Vegetarian option available upon request.

New Year Lunch Menu

16,000

Welcome

キャビアサブレ、自家製スモークリコッタとズワイガニ
Caviar Sablé, Homemade Smoked Ricotta and Snow Crab

Appetizer

近海産本マグロの薪焼き、カリフラワーのラグーとピュレ
Cauliflower Ragoût and Purée

2nd Appetizer

北海道産帆立貝柱と黒トリュフ、バターナッツカボチャとトリュフグラノーラ
Hokkaido Scallop with Black Truffle, Butternut Squash and Truffle Granola

Fish

北海道産真鯛の藁焼き、焦がし玉葱とフェンネルシードペストリー
New Year LUNCH MENU

Main

熟成神戸牛もも肉の薪焼き、スパイス香るビーツと赤ワインソース
Wood Grilled Aged Kobe Beef Rump, Spiced Beetroot and Red Wine Sauce

Dessert

宇治抹茶のチーズテリーヌ、温州みかん、黒糖
Uji Matcha Cheese Terrine, Satsuma Mandarin, Brown Sugar

Bread

自家製フェンネルサワードゥブレッド、海藻バター
Homemade Fennel Sourdough Bread, Seaweed Butter

一口のお菓子
A Small Sweet

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には10%税金と15%サービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

New Year Lunch Menu

12,000

Welcome

キャビアサブレ、自家製スモークリコッタとズワイガニ
Caviar Sablé, Homemade Smoked Ricotta and Snow Crab

Appetizer

サステナブルサーモン薪焼き、クリスピーキヌア、淡路島産レモンピュレ
Wood Grilled Sustainable Salmon, Crispy Quinoa, Awaji Island Lemon Purée

2nd Appetizer

北海道産帆立貝柱と黒トリュフ、バターナッツカボチャとトリュフグラノーラ
Hokkaido Scallop with Black Truffle, Butternut Squash and Truffle Granola

Choice of Wood Grilled Main

北海道産真鯛の藁焼き、焦がし玉葱とフェンネルシードペストリー
Straw-Grilled Hokkaido Cod, Burnt Onion and Fennel Seed Pastry

Or

滋賀県産近江鴨胸肉の薪焼き、根セロリのクリームとジンジャーブレッド
Wood Grilled Shiga Omi Duck Breast, Celeriac Cream and Ginger Bread

Dessert

宇治抹茶のチーズテリーヌ、温州みかん、黒糖
Uji Matcha Cheese Terrine, Satsuma Mandarin, Brown Sugar

Bread

自家製フェンネルサワードゥブレッド、海藻バター
Homemade Fennel Sourdough Bread, Seaweed Butter

一口のお菓子
A Small Sweet

コーヒー又は紅茶

メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には10%税金と15%サービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.