

MONTHLY COURSE.

3800YEN

APPETIZER

Smoked Conger and Cucumber Espuma
燻製穴子と加賀太胡瓜のエスプーマ

PASTA

Italian Short Pasta "FREGULA"
with Tomato and Burrata Cheese
イタリア産 極小パスタ "フレーグラ"
カラフルトマトとブラータチーズを添えて

MAIN

Braised Cod Fish
with Common Beans, Ham, Basil Soup
真ダラのブレゼ 白インゲン豆と生ハムのバジルスープ

or

Roasted Lamb
with Cucumber and Yogurt Sauce
仔羊のロースト 胡瓜とヨーグルトのソース

or

In House Dry Aged Beef Steak (+ ¥2,200 without tax)
自社熟成ドライエイジングビーフステーキ (+ ¥2,200 税別)

DESSERT

Vanilla Parfait
with Perilla Herb Flavored Peach Melba
赤紫蘇を使ったピーチメルバ

3,800yen コースに AMUSE を追加 + 500 yen /piece
(Add to Course: AMUSE)

MAIN にフォアグラのソテーを追加 + 1,000 yen /piece
(Add to MAIN: Sauteed Foie Gras)

5800YEN

AMUSE

Foie Gras Lollipop Candy Flavored Mango
ロリポップフォアグラ マンゴー

APPETIZER

Smoked Conger and Cucumber Espuma
燻製穴子と加賀太胡瓜のエスプーマ

PASTA

Italian Short Pasta "FREGULA"
with Tomato and Burrata Cheese
イタリア産 極小パスタ "フレーグラ"
カラフルトマトとブラータチーズを添えて

FISH

Braised Cod Fish
with Common Beans, Ham, Basil Soup
真ダラのブレゼ 白インゲン豆と生ハムのバジルスープ

MAIN

Roasted Lamb
with Cucumber and Yogurt Sauce
仔羊のロースト 胡瓜とヨーグルトのソース

or

In House Dry Aged Beef Steak (+ ¥2,200 without tax)
自社熟成ドライエイジングビーフステーキ (+ ¥2,200 税別)

DESSERT

Vanilla Parfait
with Perilla Herb Flavored Peach Melba
赤紫蘇を使ったピーチメルバ