

3800YEN

APPETIZER

**Mackerel and Eggplant Tart
with Tapenade Sauce**

鯖とナスのタルト仕立て
タパナードソース



PASTA

**Gnocchi
with Creamy Pumpkin Sauce**

カボチャのクリームニョッキ



MAIN

**Crispy Tilefish
with Charcoal Oil Flavored Fish Soup**

甘鯛のうろこ揚げ
香ばしい出汁のスープと共に

OR

**Kawamata Shamo Chicken
and Shiitake Mushrooms
Wrapped in Pork Caul with Mashed Potato**

川俣シャモとキノコのクレピネット
マッシュポテト添え

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

**Mont Blanc
with Apricot and Chestnuts**

栗とアプリコットのモンブラン

5800YEN

AMUSE

**Foie Gras Lollipop Candy
Flavored Grape**

ロリポップフォアグラ グレープ



APPETIZER

**Mackerel and Eggplant Tart
with Tapenade Sauce**

鯖とナスのタルト仕立て
タパナードソース



PASTA

**Gnocchi
with Creamy Pumpkin Sauce**

カボチャのクリームニョッキ



FISH

**Crispy Tilefish
with Charcoal Oil Flavored Fish Soup**

甘鯛のうろこ揚げ
香ばしい出汁のスープと共に



MAIN

**Kawamata Shamo Chicken
and Shiitake Mushrooms
Wrapped in Pork Caul with Mashed Potato**

川俣シャモとキノコのクレピネット
マッシュポテト添え

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

**Mont Blanc
with Apricot and Chestnuts**

栗とアプリコットのモンブラン

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)

8% consumption tax will be added 価格は税別です

COURSE