



# SET DINNER MENU

5-COURSE MENU ¥8,800

## RED SEA BREAM CRUDO

Lime, coriander, horseradish, herbs, fish sauce

真鯛のクルード

ライムコリアンダー、西洋わさび、ハーブ、ナンブラー

## HASEGAWA FARM MUSHROOM POTAGE

Shrimp dumplings, garden chips

長谷川農産 マッシュルームのポタージュ

海老団子、ガーデンチップ

## FOIE GRAS "DAN DAN" NOODLES

Crispy pork, crushed peanuts, yuzu zest

フォアグラの担々麺

クリスピーポーク、クラッシュピーナッツ、柚子ゼスト

## GRILLED HANGER STEAK

Salted Cambodian Kampot peppercorns, oven dried vegetable, orange powder

ハンガーステーキ

カンボットペッパーコーン、ドライドベジタブル、オレンジパウダー

## BAKED BREAD +¥400

バイクドブレッド

## YUZU & WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Cardamom ice cream, tuile

柚子とホワイトチョコレートのムース

カルダモンアイスクリーム、チュイル

## SPECIAL SELECTED TEA OR COFFEE

特選紅茶またはコーヒー



# SET DINNER MENU

7-COURSE MENU ¥13,000

## BLACK TRUFFLE & BUTTERNUT SQUASH MOUSSE

黒トリュフとバターナッツかぼちゃのムース

## HOKKAIDO SCALLOP CEVICHE

Red nahm chim dressing, pickled ginger, micro coriander

北海道産ホタテのセビーチェ

真紅のナムチムソース、生姜のピクルス、コリアンダー

## HASEGAWA FARM MUSHROOM POTAGE

Shrimp dumplings, garden chips

長谷川農産 マッシュルームのポタージュ

海老団子、ガーデンチップ

## FOIE GRAS "DAN DAN" NOODLES

Crispy pork, crushed peanuts, yuzu zest

フォアグラの担々麺

クリスピーポーク、クラッシュ ピーナッツ、柚子ゼスト

## CRISPY KINMEDAI

Choo chee vegetables, lemongrass emulsion, roasted coconut

キンメダイの鱗焼き

ベジタブルレッドカレーソース、レモングラスのエマルジョン、ローストココナッツ

## A4 WAGYU STRIPLAIN

Potato pave, moromi miso bordelaise, smoked salt

鹿児島県産 和牛A4サーロイン

ドフィノワ、もろみ味噌、スモークソルト

## BAKED BREAD +¥400

バイクドブレッド

## YUZU & WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Cardamom ice cream, tuile

柚子とホワイトチョコレートのムース

カルダモン アイスクリーム、チュイル

## SPECIAL SELECTED TEA OR COFFEE

特選紅茶またはコーヒー