

D I N N E R S E T M E N U

～ GERBERA ～

¥ 8,000

A M U S E

Roasted pepper gazpacho
Tomato, Parma ham, Avocado with mascarpone

ローストペッパーのガスパチョ
塩トマト バルマハム アボカドとマスカルポーネチーズ

S T A R T E R

Fried Chicken, Farm-to-Table Vegetables Salad
Butter Milk Dressing

フライドチキンと農園野菜のサラダ
バターミルクドレッシング

Or

又は

Beetroot-Cured Salmon,
Goat Cheese Mouse

ビーツでマリネしたサーモン
ゴートチーズのムース

Or

又は

Farm Vegetables Salad
grilled scallop, strawberry, Feta Cheese
Raspberry & Cassis Mustard Dressing

農園野菜のサラダ
帆立貝 苺 フェタチーズ
ラズベリーとカシスマスタードのドレッシング

M A I N D I S H

Manhattan Steak (Australian beef) 150g
Creamy Mashed Potato, Seasonal Farm-to-Table vegetables,
Smoked Beef au Jus

マンハッターステーキ
農園直送野菜 スモークビーフジュ

Or

又は

Sakura-Ebi crusted Sakura-Dai
braised cabbage, truffle with shellfish emulsion

桜鯛のソテー桜海老クラスト
春キャベツトリフ風味 シェルフィッシュエマルジョン

Or

又は

Atlantic salmon confit
grilled asparagus and poached egg with ume-zu hollandaise

サーモンのコンフィとグリーンアスパラの網焼き
ポーチドエッグ 梅酢オランダーズ

Upgrade options

Grilled "Kobe Beef" Hamburger Steak 200g
(with additional 1,000yen)

アップグレード

神戸牛グリルハンバーグステーキ 200g
(+¥1,000)

D E S S E R T

Strawberry Light Millefeuille
with Amazake Ice Cream

イチゴの軽いミルフィーユ仕立て
甘酒のアイスと

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶

W I N E P A I R I N G

2 wines ¥2,800

3 wines ¥3,800

D I N N E R S E T M E N U

～ ROSE ～

¥ 10,000

AMUSE

Roasted pepper gazpacho
Tomato, Parma ham, Avocado with mascarpone

ローストペッパーのガスパチョ
塩トマト パルマハム アボカドとマスカルポーネチーズ

STARTER

Sautéed foie gras
strawberry and green pea puree

フォアグラのソテー
苺 グリーンピースピューレ

INTERMEDIATE

Sakura-Ebi crusted Sakura-Dai
braised cabbage, truffle with shellfish emulsion

桜鯛のソテー桜海老クラスト
春キャベツトリフ風味 シェルフィッシュエマルジョン

MAIN DISH

Japanese beef loin
Seasonal Farm-to-Table vegetables,
smoked beef jus and crushed peppercorn

鹿児島黒牛ロイン
農園直送野菜 スモークビーフジュ 生黒胡椒

PRE DESSERT

Thyme and strawberry granite

タイムとイチゴのグラニテ

DESSERT

Strawberry shortcake "a la mode"

再構成したイチゴのショートケーキ

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶

WINE PAIRING

2 wines ¥2,800

3 wines ¥3,800

D I N N E R S E T M E N U

～ L I L Y ～

¥ 12,000

A M U S E

Roasted pepper gazpacho
avocado parfait, crabmeat, caviar

ローストペッパーのガスパチョ
ズワイガニとアヴォカドのパルフェ キャビア添え

S T A R T E R

Sautéed foie gras, scallop with braised cabbage
truffle and shellfish emulsion

帆立貝とフォアグラのソテー
春キャベツのトリフ風味 シェルフィッシュエマルジョン

I N T E R M E D I A T E

Atlantic salmon confit
grilled asparagus and poached egg with ume-zu hollandaise

サーモンのコンフィとグリーンアスパラの網焼き
ポーチドエッグ 梅酢オランダーズ

M A I N D I S H

Japanese beef loin
Seasonal Farm-to-Table vegetables,
smoked beef jus and crushed peppercorn

鹿児島黒牛ロイン
農園直送野菜 スモークビーフジュ 生黒胡椒

Upgrade options
Kobe Beef 100g
(with additional 3,000yen)

アップグレード
神戸牛 100g
(+¥3,000)

P R E D E S S E R T

Thyme and Strawberry Granite

タイムとイチゴのグラニテ

D E S S E R T

Ruby chocolate, strawberry and rose wine jelly
yogurt sorbet

ルビーチョコレートとイチゴ、ロゼワインのジュレ
ヨーグルトソルベ

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶

W I N E P A I R I N G

2 wines ¥2,800

3 wines ¥3,800