Dinner Menu

13,000

アミューズ
メロンガスパッチョと生ハム

Amuse
melon gazpacho & prosciutto

桜鯛昆布締めのタルタルと炙り焼き
キャビア クレソンソース 東京野菜

Seabream tartar & seared with seaweed,
caviar, watercress sauce, Tokyo vegetables

メバルのグリル アスパラガス 紫蘇の実と梅のソース

Grilled rockfish, asparagus,
perilla seeds & plum sauce

黒毛和牛の網焼き フォアグラ
東京産日本酒のサバイヨンとグリーンペッパーソース

Grilled wagyu beef loin, foie gras
“Tokyo sake” sabayon, green pepper sauce

いちごのムースグラッセといちごの食べ比べ

Strawberry mousse glacé
& strawberry tasting

Coffee / Tea
コーヒー/紅茶