

平日限定 WEEKDAYS ONLY

NATURE

7 Dishes | Mignardises | Café

8,800

Pairing +6,820 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 4種

< PETIT SALE >

薩摩芋 醤油糀 サブレ

Sweet potato, soy sauce koji, sable

< AMUSE-BOUCHE >

フォアグラ グロゼイユ 紅玉林檜

Foie gras terrine, groseille, apple

< HORS-D'OEUVRE FROID >

紅葉鯛 柑橘 ラディッシュ ティムールペッパー

Fresh sea bream, citrus, radish, timur pepper

< HORS-D'OEUVRE CHAUD >

|VEGAN| 茄子 黒にんにく 八丁味噌 ヴィーガン

Roasted eggplant, black garlic, hatcho miso, vegan

< POISSON >

イトヨリ 茸 栗 西家柚子胡椒

Grilled Itoyori with scales, mushroom, chestnut, Nishiya's yuzu pepper

< VIANDE >

あいち鴨 備中蓮根 知多美人蕎麦

Roasted Aichi duck, lotus root, Chita bijin soba

or

田原牛 地野菜 秋トリュフ +2,750

Roasted Tahara beef, local vegetables, autumn truffle

< DESSERT >

巨峰 わ紅茶 ヴァグレットローズ

Fresh grapes, Japanese black tea creme chiboust, vagrette rose

< MIGNARDISES >

小菓子

TERROIRE

8 Dishes | Mignardises | Café

14,300

Pairing +7,480 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 4種

〈 PETIT SALE 〉

薩摩芋 醤油糀 サブレ

Sweet potato, soy sauce koji, sable

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

フォアグラ グロゼイユ 紅玉林檜

Foie gras terrine, groseille, apple

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

紅葉鯛 柑橘 ラディッシュ ティムールペッパー

Fresh sea bream, citrus, radish, timur pepper

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

|VEGAN| 茄子 黒にんにく 八丁味噌 ヴィーガン

Roasted eggplant, black garlic, hatcho miso, vegan

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

新イカ アーモンド トマト チョリソー

Broiled squid, almond, tomato, chorizo oil

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

甘鯛 茸 栗 西家柚子胡椒

Grilled tilefish with scales, mushroom, chestnut, Nishiya's yuzu pepper

〈 VIANDE 〉

熟成あいち鴨 備中蓮根 知多美人蕎麦

Roasted Aichi duck, lotus root, Chita bijin soba

or

田原牛 地野菜 秋トリュフ +2,750

Roasted Tahara beef, local vegetables, autumn truffle

〈 DESSERT 〉

巨峰 わ紅茶 ヴァグレットローズ

Fresh grapes, Japanese black tea creme chiboust, vagrette rose

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子

GASTRONOMY

9 Dishes | Mignardises | Café

19,800

Pairing +9,900 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 5種

〈 PETIT SALE 〉

薩摩芋 醤油糀 サブレ

Sweet potato, soy sauce koji, sable

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

フォアグラ グロゼイユ 紅玉林檜

Foie gras terrine, groseille, apple

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

紅葉鯛 柑橘 ラディッシュ ティムールペッパー

Fresh sea bream, citrus, radish, timur pepper

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

|VEGAN| 茄子 黒にんにく 八丁味噌 ヴィーガン

Roasted eggplant, black garlic, hatcho miso, vegan

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

新イカ アーモンド トマト チョリソー

Broiled squid, almond, tomato, chorizo oil

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

太刀魚 伊勢海老 南瓜

Steamed swordfish, spiny lobster mousse, pumpkin

〈 POISSON 〉

甘鯛 茸 栗 西家柚子胡椒

Grilled tilefish with scales, mushroom, chestnut, Nishiya's yuzu pepper

〈 VIANDE 〉

田原牛 地野菜 秋トリュフ

Roasted Tahara beef, local vegetables, autumn truffle

〈 DESSERT 〉

巨峰 わ紅茶 ヴァグレットローズ

Fresh grapes, Japanese black tea creme chiboust, vagrette rose

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子