

## CAVIAR AND CRUDO

エッグトースト、キャビア、ハーブ 7,500

キャビア、燻製した卵黄、クリスピーポテト 9,500

雲丹、ライ麦パン、柚子、セラーノチリ 6,000

マグロのタルタル、ジンジャー、ラディッシュ 3,500

信州サーモンのクリスピー寿司、チポトレマヨネーズ、醤油 2,900

真鯛、苺のジュレ、山葵、桜エッセンス 3,500

## APPETIZERS

アスパラガスのサラダ、アボカド、緑野菜えのき茸、オランダィーズソース 3,000

ホワイトアスパラガスのグリル、マイヤーレモン、菊芋のエマルジョン 2,400

北海道産ズワイ蟹のケーキ、スナップエンドウのレムラード添え 3,000

タコ&イカのアラプランチャ、コールラビカシューナッツ、ロメスコ 3,500

うすいえんどう豆のスープ、パルメザン、サワードウクルトン 2,500

## ENTREE

山芋のスモーク、黒ゴマ、白ゴマ、生姜、ネギ、酢橘 4,000

ルマーケ パスタ、海老、フェンネル香るトマトソース 4,000

鱈の蒸し焼き、茸とレモンガラスのコンソメ 5,000

ハーブパン粉をまぶしたロースト甘鯛、ルバーブのブルブラン、新玉ねぎと空豆 7,500

鴨胸肉、キャベツ、ハーブサラダ、ココナッツライム アンフュージョン 7,000

和牛フィレ肉のポワレ、ブロッコリーとピスタチオ、熟成したバルサミコ 8,200

## DINNER TASTING MENU

20,000

雲丹、ライ麦のクロスティーニ、柚子、セラーノチリ  
ツナ リボン、ジンジャー、スパイシー ラディッシュ  
トラウト クリスピー寿司、チポトレマヨネーズ、醤油

エッグトースト、キャビア、ディル

真鯛、苺のジュレ、山葵、桜エッセンス

うすいえんどう豆のスープ

ハーブパン粉をまぶしたロースト甘鯛、  
ルバーブのブルブラン、新玉ねぎと空豆

和牛フィレ肉のポワレ、ブロッコリーとピスタチオ  
熟成バルサミコ

苺、タピオカ、エルダーフラワー

Chef Hana Yoon

Executive Chef Jean-Georges

上記のメニューは17時～20時30のみご注文いただけます。  
上記表示価格は12%のサービス料と消費税を含みます。