

## 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、サワードゥクルトン 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

## PRIX FIXE MENU

7,000

うすいえんどう豆のスープ、ラウト クリスピー寿司

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

or

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

鱈の蒸し焼き、茸とレモンガラスのコンソメ

or

鴨胸肉、キャベツ  
ココナッツライムのアンフュージョン

暖かいチョコレートケーキ、バニラアイスクリーム

or

抹茶のガナッシュ、アーモンドのダックワーズ  
ルバーブと苺のソルベ

Chef Hana Yoon

Executive Chef Jean-Georges

上記のメニューは火曜日～土曜日、11時30～15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。