



Roederer Estate Quartet Brut Anderson Valley
ロデレール エステート カルテット ブリュット アンダーソン バレー

Sans Liege Wines Côtes-du-Coast
Central Coast 2022
(Viognier Marsanne Grenache Blanc Roussanne Clairette)
サン リージュ ウィンズ コート デュ コースト
セントラル コースト
(ヴィオニエ マルサンヌ グルナッシュ ブラン ルーサンヌ クレレット)

Merryvale Vineyards Chardonnay Carneros 2022
メリーヴェール ヴィンヤーズ カーネロス

Caymus Vineyards Cabernet Sauvignon
Napa Valley 2022
ケイマス ヴィンヤーズ カベルネソーヴィニヨン
ナパ バレー

Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut
ローラン ペリエ キュベ ロゼ ブリュット

5 Glasses / 5杯のワインペアリング ¥11,000

Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge.

税込料金に別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

VALENTINE'S DINNER

YELLOWTAIL
Jalapeno, Watermelon Radish, Butter Milk Dressing
寒ブリ
ハラペーニョ 紅心大根 バターミルクドレッシング

HOKKAIDO SCALLOP
Pea Velouté, Pea & Mint Salsa, Beef Coppa
北海道産ホタテ貝
グリンピースヴルー・テ グリンピースとミント ビーフコッパ

CANADIAN LOBSTER
Fennel, Dill, Bouillabaisse Espuma
カナダ産ロブスター
フェンネル ディル ブイヤベースエスプーム
+5g Oscietra Caviar + ¥ 3,300
+5g オシェトラキャビア

SENDAI BEEF TENDERLOIN
Beetroot Puree, Black Truffle, Cassis Jus
仙台牛テンダーロイン
ビーツピューレ 黒トリュフ カシスジュ

VALENTINE'S DESSERT
Cassis Cremeux, Hazelnut Sable
Strawberry Sorbet
カシスのムース ヘーゼルナッツサブレ ストロベリーソルベ
&
Salted Caramel, Crystallized Pecan Nuts
Vanilla Ice Cream
塩キャラメル ピーカンナッツのキャラメリゼ
バニラアイスクリーム

¥26,400

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の
産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。