



Matthews Winery Sauvignon Blanc
Columbia Valley 2022, Washington

マシューズ ワイナリー ソーヴィニヨン ブラン
コロムビア バレー ワシントン

Channing Daughters Winery
Rosato di Cabernet Franc
North Fork of Long Island 2022, New York

チャニング ドーターズ ワイナリー
ロサート ディ カベルネ フラン
ノース フォーク オブ ロング アイランド ニュー ヨーク

Hyde de Villaine Belle Cousine
Napa Valley 2020, California

ハイド ド ヴィレーヌ ベル クジーヌ
ナパバレー カリフォルニア

3 Glasses / 3 杯のワインペアリング ¥8,800

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。

CHEF'S SIGNATURE

ATLANTIC SALMON

Goat Cheese, Heirloom Beetroot, Avocado Blinis

アトランティックサーモン
ゴートチーズ ビーツ アボカドブリーニ

CARROT POTAGE

Canadian Lobster, Vanilla, Lime Leaf

人参のポタージュ
カナダ産ロブスター バニラ ライムリーフ

BUSHU WAGYU SIRLOIN

Pumpkin, Black Shimeji Mushrooms
Woodford Reserve Bourbon Sauce

武州和牛サーロイン
黒皮南瓜 大黒しめじ ウッドフォードリザーブバーボンソース

JAPANESE CHESTNUT

Shine Muscat, Vanilla Cream, Chestnut Ice Cream

和栗
シャインマスカット バニラクリーム マロンアイスクリーム

4 Course / 4 品のコース ¥22,000

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。