



"R" de Ruinart Brut

アール ド ルイナール ブリュット

Cristom Vineyards Louise Vineyard
Viognier Eola Amity Hills 2022, Oregon

クリストム ヴィンヤーズ ルイーズ ヴィンヤード
ヴィオニエ エオラ アミティ ヒルズオレゴン

Stag's Leap Wine Cellars Karia
Chardonnay Napa Valley 2023, California

スタッグス リーブ ワイン セラーズ カリア
シャルドネ ナパ バレー カリフォルニア
+ ¥2,200

Grgich Hills Estate Cabernet Sauvignon,
Napa Valley 2020, California

ガーギッチ ヒルズ エステート カベルネ ソーヴィニヨン
ナパ バレー カリフォルニア

Roederer Estate Quartet Brut Rosé, California

ロデレール エステート カルテット ブリュット ロゼ カリフォルニア

4 Glasses / 4 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

YELLOWTAIL

Avocado, Cucumber, Yuzu Olive Oil

ハマチ

アボカド 胡瓜 柚子オリーブオイル

CHESTNUT AND MUSHROOM

Smoked Duck Breast, Almond Brittle

栗とマッシュルーム

燻製鴨胸肉 アーモンドブリトル

SHIZUOKA ALFONSINO

Burdock, Jerusalem Artichoke, Truffle Butter Sauce

静岡県産金目鯛

牛蒡 菊芋 トリュフバターソース
+ ¥4,400

KAGOSHIMA BEEF SIRLOIN

Broccolini, Black Pumpkin, Port Wine Jus

鹿児島牛サーロイン

ブロッコリーニ 黒かぼちゃ ポートワインジュ

FROMAGE BLANC

Tochiotome Strawberry, Vanilla, Berry Coulis

フロマージュ ブラン

とちおとめ苺 バニラ ベリークーリ

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。