

季節のコース  
Seasonal Tasting

¥9,900

天使の海老と胡瓜の砵巻き  
Prawn & Cucumber Roll

水ナスとシーフードのサラダ  
Eggplant & Seafood Salad

殻付きホタテの低温調理  
Half Shelled Scallop

トランペット茸とジロール茸のフラン  
Mushroom Flan,  
Trompettes de la Mort & Girolles

米澤豚バラ肉の低温調理  
Low-Temperature-Cooked Yonezawa Pork Belly

レモンのデザート  
Lemon Dessert

コーヒー  
Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

The menu may change depending on the stocks.

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.

ハーフコース

¥4,500 ( ¥4,950 )

Half Tasting

本日のアミューズ  
Today's Amuse-Bouche

種鶏コンソメスープ  
Chicken Consomme

前菜の軽い盛り合わせ  
Half Size of Assorted Appetizers

メインディッシュのチョイス  
Choice of Main Dish

---

本日の鮮魚料理  
Today's Fish Dish

or

牛ホホ肉の煮込み  
Stewed Wagyu-Beef Cheek

or

ハンバーグ  
Beef Patty, Low-temperature Cook

or

仔羊ランプ肉の低温調理  
Lamb Rump, Low-temperature Cook

などメインディッシュリストからお選びください。  
etc...pls choose from main dish list

---

本日のデザート  
Dessert

※こちらのコースは他のコースの半分量程度となります。

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.

ドミナスコース  
Dominus Tasting

¥6,000 ( ¥6,600 )

本日のアミューズ  
Today's Amuse-Bouche

種鶏コンソメスープ  
Chicken Consomme

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

メイン 2 皿のチョイス  
Choice of 2 Main Dishes

---

本日の鮮魚料理  
Today's Fish Dish

or

牛ホホ肉の煮込み  
Stewed Wagyu-Beef Cheek

or

ハンバーグ  
Beef Patty, Low-temperature Cook

or

仔羊ランプ肉の低温調理  
Lamb Rump, Low-temperature Cook

などメインディッシュリストからお選びください。  
etc...pls choose from main dish list

---

♫の赤ワインカレー  
Finishing Dish – Red Wine Curry

本日のデザート  
Dessert

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。  
Prices exclude 550yen seating charge.

スペシャルコース  
Special Tasting

¥15,000 ( ¥16,500 )

トラフグの煮凝り キャビア  
Fugu Nikogori Cavier (Pufferfish Jellied Broth)

水ナスとシーフードのサラダ  
Eggplant & Seafood Salad

フォアグラと無花果のテリーヌ  
Foie Gras & Fig Terrine

本マグロ中トロ ミキュイ  
Half-Cooked Bluefin Medium-Fatty Tuna

NZ 産仔羊肩ロースの低温調理  
Slowly-Cooked Lamb Chuck-Roll

レモンのデザート  
Lemon Dessert

コーヒー  
Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

The menu may change depending on the stocks.

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.

Menu 20,000

¥20,000 ( ¥22,000 )

トラフグの煮凝り キャビア  
Fugu Nikogori Cavier (Pufferfish Jellied Broth)

水ナスとシーフードのサラダ  
Eggplant & Seafood Salad

トランペット茸とジロール茸のフラン  
Mushroom Flan,  
Trompettes de la Mort & Girolles

オマールブルー  
Lobster

A5 和牛赤身肉の低温調理 仏ルジェのフォアグラ  
A5 Wagyu Beef Loin, Low-temperature Cook & Foie Gras

レモンのデザート  
Lemon Dessert

コーヒー  
Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

The menu may change depending on the stocks.

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.

# A La Carte

## 【 前菜/ Appetizers 】

- オードブル盛り合わせ (1人前) ¥1,800 (¥1,980)  
Today's Assorted Appetizers (for 1 person)
- ウズラ卵のワイン煮込み スモーク ¥600 (¥660)  
Smoked Quail Eggs Wine-Marinade
- 自家製シャンパンビネガーのピクルス ¥600 (¥660)  
Home-made Champagne Pickles
- 低温調理の野菜 ¥800 (¥880)  
Low-temperature cooked Vegetables
- W スモークベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ ¥1,000 (¥1,100)  
Double Smoked Bacon & Romain Lettuce Caesar Salad
- 真サバの自家製ビネガー ¥1,300 (¥1,430)  
Mackerel Home-made Vinegar Marinade
- ブリのカルパッチョ ¥1,400 (¥1,540)  
Yellow-tail Carpaccio
- 本マグロ中トロのタルタル ¥3,000 (¥3,300)  
Bluefin Tuna Tartare
- フォアグラと無花果のテリーヌ ¥3,000 (¥3,300)  
Foie Gras & Fig Terrine

## 【 パン/ Bread 】

- パン ¥100 (¥110)  
Hard Bread
- シューパン ¥250 (¥275)  
Choux Bread

## 【 スープ/ Soup 】

- コーンスープ ¥700 (¥770)  
Corn Soup
- クラムチャウダー ¥1,000 (¥1,100)  
Clam Chowder
- 種鶏のダブルコンソメスープ ¥1,000 (¥1,100)  
Chicken Consomme

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.

【 パスタ/Pasta 】

- ジェノベーゼスパゲティ ¥1,300 (¥1,430)  
Spaghetti Genovese
- **A5** 和牛ロース肉と米沢豚の手切りボロネーゼスパゲティ ¥1,500 (¥1,650)  
Wagyu & Pork Bolognese
- ポルチーニ茸のクリームスパゲティ ¥1,600 (¥1,760)  
Porcini Mushroom Spaghetti Cream Sauce

【 メインディッシュ/Main Dish 】

- 本日の鮮魚 ¥1,500 (¥1,650) ~  
Today's Fish
- 本マグロの中トロ ミキューイ ¥3,000 (¥3,300)  
Half-cooked Medium-fatty Tuna
- ハンバーグ 低温調理 ¥1,500 (¥1,650)  
Beef Burger Patty, Low-temperature Cook
- 牛ホホ肉のクリーム煮込み ¥1,500 (¥1,650)  
Stewed Beef Cheek
- 仔羊ランプ肉の低温調理 ¥1,500 (¥1,650)  
Lamb Rump, Low-temperature Cook
- **A5** 和牛ロース肉とポルチーニ茸 低温調理のタルタル ¥2,000 (¥2,200)  
A5 Wagyu Beef & Porcini, Low-temperature Cooked Tartare
- NZ 産仔羊肩ロースの低温調理 ¥2,200 (¥2,420)  
Slowly-Cooked Lamb Chuck-Roll
- **A5** 和牛赤身肉の低温調理 仏ルジェのフォアグラ ¥3,500 (¥3,850)  
A5 Wagyu Beef Loin, Low-temperature Cook & Foie Gras

【 〆 】

- 〆の赤ワインカレーライス ¥500 (¥550)  
Marmalade Onion and Red Wine Curry (Small Finishing Dish)

- チーズ・デザートは日替わりとなります。  
and more Cheese & Dessert. Ask Staff

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。  
Prices exclude 550yen seating charge.