



Menu

※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
Half Tasting

¥4,500 (¥4,950)

本日のアミューズ
Today's Amuse-Bouche

鴨コンソメスープ
Duck Consomme

前菜の軽い盛り合わせ
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

※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

鴨コンソメスープ
Duck Consomme

前菜の軽い盛り合わせ
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

〆の赤ワインカレー
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.

A La Carte

【 前菜/ Appetizers 】

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

【 パン/ Bread 】

- ・パン
Hard Bread ￥100 (¥110)
- ・シュールパン
Choux Bread ￥250 (¥275)

【 スープ/ Soup 】

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

※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
- モンサンミッシェル産ムール貝のスパゲティ ¥2,300 (¥2,530)
Mont-Sain-Michel Mussels Spaghetti

【 メインディッシュ/ Main Dish 】

- 本日の鮮魚 ¥1,500 (¥1,650) ~
Today's Fish
- モンサンミッシェル産ムール貝のマルニエール ¥2,300 (¥2,540)
Mont-Sain-Michel Mussels Mariniere
- 本マグロの中トロ ミキュー ¥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
- 七谷鴨モモ肉コンフィ サラダ仕立て ¥2,000 (¥2,200)
Nanatani Duck Thigh Confit Salad
- 七谷鴨ムネ肉の治部煮 ¥3,000 (¥3,300)
Simmered Nanatani Duck Breast
- 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.