

Late Summer Selection

Essence ~ 静かなる贅沢 ~

Chef's Recommendation Menu

“Our Farm to Table” をテーマに、自家菜園で収穫された旬の野菜やハーブを用い、シェフが腕によりをかけてご提案する季節のコースディナー「Essence」

Petite Vegetable Salad from the Garden, Stick Fennel and Lobster Mie Cuit

自家菜園“Our Farm”で採れたプチ野菜サラダ
スティックフェネルとオマールエビのミキュイ

Pickled Garden Vegetables and Compressed Foie Gras with Honey Sauce Verjus

Our Farm産野菜のピクルスとフォワグラのコンプレッション
アッタハニーのソースベルジェ

Local Fish, Mibai, and Seafood Nagé. Emulsion of Herbs from Our Farm.

県産魚ミーバイと魚介のナージュ
Our farm産ハーブのエミリュション

Vegetables of the Day

野菜の一皿

Wagyu Beef Fillet With Garden Greens Sauce

和牛フィレ 自家菜園で収穫された葉野菜のソース

Avant-Dessert

アヴァンデセール

Chef's Surprise

シェフ特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥18,700

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。