

Appetizer

季節のフルーツトリコッタチーズのカプレーゼ 生ハム添え <i>Caprese of Ricotta cheese and Fresh seasonal fruits with Prosciutto</i>	¥1,860
ケールのサラダ 砂肝のコンフィ、フライドオニオン <i>Kale, Gizzards, Fried Onion Salad</i>	¥1,430
鶏レバームースのブリュレ仕立て 自家製ブリオッシュと <i>Chicken liver brulee with Homemade brioche</i>	¥1,540
岩手産 短角牛のカルパッチョ <i>Carpaccio of "Tankaku Beef"</i>	¥1,980
フランス産ホワイトアスパラガスのソテー オランダーズソース (2本) <i>Sauteed French white asparagus with Hollandaise sauce</i>	¥2,860
トリュフ香る ジャがいものガレット 半熟玉子をのせて <i>Galette of Potato with a smell of truffle, served with soft-boiled egg, red wine sauce</i>	¥1,650
アジアカエビのカダイフ巻きフリット 卵とハーブのソース <i>Fried "ASHIAKAEBI" shrimp rolled up in Kadaif, Egg and Harb sauce</i>	¥2,200
牡蠣のスマーク ちぢみほうれん草とベーコンのソテー レモンクリーム <i>Smoked oyster with sauted shrinking spanach and bacon, lemon cream sauce</i>	¥2,300
ソーセージ職人 村上さんのブーダンノワール <i>Boudin Noir Made by "HAYARI"</i>	¥2,420
生ハム & ドライソーセージ <i>Uncured Ham and dried Sausage</i>	¥1,860

Caviar

キャビア オシエトラ (18g) ラトビア産 <i>Caviar of Oscietra "Heritage"</i>	¥9,400
キャビア スターレット (18g) ラトビア産 <i>Caviar of Sterlet</i>	¥12,500