



28th Anniversary Special Course

雲丹 キャビア
Sea Urchin, Caviar

オマール海老
コンソメジュレ カリフラワームース
Homard Lobster
Consommé Jelly, Cauliflower Mousse

鮑
肝ソース 焦がしバター
Abalone
Liver Sauce, Brown Butter

甘鯛
ナージュ サフラン キヌア
Tilefish
Nage, Saffron, Quinoa

季節のグラニテ
Seasonal Granité

松阪牛 フォアグラ
黒トリュフ セップ茸 ジロール茸
Matsusaka Beef, Foie Gras
Black Truffle, Cep Mushroom, Girolle Mushroom

パイナップル
バシュラン ココナッツ バジル
Pineapple
Vacherin, Coconut, Basil

あすなろバター 自家製パン
Asunaro Butter, Homemade Bread

小菓子
Petits Fours

コーヒーまたは紅茶
Coffe or Tea

¥28,000

※前日 15:00 までの要予約制です。
※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。
All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.