

## Course

### Menù Massimo

¥18,000 (19,800)

### Today's Amuse

本日のアミューズ

### Tuna and Grilled Eggplant

鮪と焼き茄子 特上出汁醤油とナッツのラビゴットソース

### Vichyssoise

ヴィシソワーズ

### Porcini Ravioli

ポルチーニ ラヴィオリ

### Seabream(AMADAI) with Seaweed Salad

甘鯛と海藻のサラダ

### Grilled "MATSUZAKA" Beef with Miura Vegetables and Wasabi Vinaigrette

松坂牛のグリル 三浦野菜のサラダ山葵のビネグレット

### Truffle GOHAN

～♫の一皿～

### Monaka with Sesame Oil

胡麻油と最中アイス

### SHISO Leaves and Passion Fruit

大葉とパッションフルーツのドルチェ

### Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

( )内価格は消費税10%が含まれております。アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。

Prices inside brackets include 10% consumption tax. Please ask our staff about any allergies.

## Course

### Menù Premier

¥13,636 (15,000)

### Today's Amuse

本日のアミューズ

### Tuna and Grilled Eggplant

鮪と焼き茄子 特上出汁醤油とナッツのラビゴットソース

### Vichyssoise

ヴィシソワーズ

### Seabream(AMADAI) with Seaweed Salad

甘鯛と海藻のサラダ

### Grilled Beef Tenderloin with Corn Rice

牛フィレグリル 玉蜀黍ご飯 クレソンサラダ

### SHISO Leaves and Passion Fruit

大葉とパッションフルーツのドルチェ

### Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

( )内価格は消費税10%が含まれております。アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。

Prices inside brackets include 10% consumption tax. Please ask our staff about any allergies.