



« Au fil des saisons シェフがお勧めする季節の一皿 »

 Cocktail de caviar Beluga, condiment, Toast Melba (30g).....¥37,000
キャビアベルーガ コンディメントとメルバトースト添え (30g) ※要予約
Caviar 'Beluga' (30g)

 Asperge blanche chaude sur la gondole, sauce Hollandaise (une pièce)..... 1本/¥1,300
旬の産地から届いたホワイトアスパラガス オランダーズソース～1本より～
Boiled white asparagus, hollandaise sauce (from one piece)

Supplément pour le service de 10%

表示金額に消費税 10%と別途 10%のサービス料が加算されます

We will add 10% service charge. Tax not included

Chef de cuisine. Manabu Iwamoto. 料理長 岩元 学