




« Au fil des saisons »

-  **Cocktail de caviar Beluga, condiment, Toast Melba (30g).....¥40,700**
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)
Caviar 'Beluga' (30g)
-  **Panachés de poissons selon arrivage du marché de Toyosu¥8,030 (s-¥7,040)**
本日の豊洲市場から届いたお魚料理 シェフのスタイルで
Assorted plate of seasonal seafood , white wine cream sauce
-  **Chausson de champignons sauvages.....7,150 (s-¥4,840)**
旬の産地から届いた茸のパイ包み焼き
Wild mushroom pie

料理長 岩元 学
Chef de cuisine. Manabu Iwamoto.

PU TTC/Supplément pour le service de 12%
表示価格は税込価格です。別途サービス料 (12%) が加算されます。
We will add 12% service charge.