


« Au fil des saisons シェフがお勧めする季節の一皿 »

 **Cocktail de caviar Oscietra, condiment, Toast Melba (30g).....¥32,400**
キャビアオシエトラ コンディメントとメルバトースト添え (30g)
Caviar cocktail(30g)

 **Pièce d'huître《 AKKESHI 》crue au citron..... ¥860**
北海道厚岸産真牡蠣 エシャロットヴィネガー〜1個より〜
Fresh oyster《AKKESHI》with lemon ~from one piece~

 **Plat du jour (Panachés de poissons selon arrivage du marché de Tsukiji).....¥5,400 (s-4,320)**
本日の築地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 steam, today's sauce