

CAVIAR AND CRUDO

エッグトースト、キャビア、ハーブ	7,500
キャビア、燻製した卵黄、クリスピーポテト	9,500
雲丹、ライ麦パン、柚子、セラーノチリ	6,000
マグロのタルタル、ジンジャー、ラディッシュ	3,500
信州サーモンのクリスピー寿司、チポトレマヨネーズ、醤油	2,900
帆立のカルパッチョ、柑橘、かんずり、フェネル	2,900

APPETIZERS

アスパラガスのサラダ、アボカド、緑野菜	3,000
えのき茸、オランダーズソース	
カリフラワーのモザイク、ハラペーニョ マスタード ドレッシング	2,200
セルフィーユ、エシャロット	
ズワイガニのラビオリ、根セロリとマイヤーレモンティー	3,000
タコ&イカのアラプランチャ、コールラビ	3,500
カシューナッツ、ロメスコ	
うすいえんどう豆のスープ、パルメザン、サワードウクルトン	2,500

ENTREE

根セロリのカツ、粒マスタードのアイヨリ、タマリンドのコンディモン、しそ	4,000
ルマーケ パスタ、海老、フェネル香るトマトソース	4,000
鱈のロースト、蕪とハラペーニョのエミュルション、リンゴ、ジンジャー	5,000
柚子、タラゴン	
甘鯛のクリスピー、木の子、スパイシーブローズ	7,500
フィンガーライム、白胡麻、ローズマリー	
鴨胸肉、キャベツ、ハーブサラダ、ココナッツライム アンフュージョン	7,000
和牛フィレ肉のポワレ	8,200
ブロッコリーとピスタチオ、熟成したバルサミコ	

上記のメニューは17時～20時30のみご注文いただけます。
上記表示価格は12%のサービス料と消費税を含みます。

DINNER TASTING MENU

20,000

雲丹、ライ麦のクロスティーニ、柚子、セラーノチリ
ツナ リボン、ジンジャー、スパイシー ラディッシュ
トラウト クリスピー寿司、チポトレマヨネーズ、醤油

エッグトースト、キャビア、ディル

帆立のカルパッチョ、柑橘、かんずり、フェネル

うすいえんどう豆のスープ

甘鯛のクリスピー、木の子、スパイシーブローズ
フィンガーライム、白胡麻、ローズマリー

和牛フィレ肉のポワレ、ブロッコリーとピスタチオ
熟成バルサミコ

苺、タピオカ、エルダーフラワー

Chef Hana Yoon
Executive Chef Jean-Georges

上記のメニューは火曜日～土曜日、17時～20時30のみご注文いただけます。
上記表示価格は12%のサービス料と消費税を含みます。