

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、セラノーチリ	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、フェンネル	2,900

APPETIZERS

アスパラガスのサラダ、アボカド、緑野菜 えのき茸、オランダィーズソース	3,000
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 セルフィーユ、エシャロット	2,200
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、コーララビ カシューナッツ、ロメスコ	3,500
うすいえんどう豆のスープ、パルメザン、サワードゥクルトン	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、フェン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、柚子、タラゴン	5,000
甘鯛のクリスピー、木の子、スパイシーブロー フィンガーライム、白胡麻、ローズマリー	7,500
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 ブロッコリーとピスタチオ、熟成したバルサミコ	8,200

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。

PRIX FIXE MENU

7,000

うすいえんどう豆のスープ
ラウト クリスピー寿司

ズワイ蟹のラビオリ
根セロリ、マイヤーレモン
or
カリフラワーのモザイク
ハラペーニョ、マスタード

鱈のロースト、蕪とハラペーニョ、ジンジャー
or
鴨胸肉、キャベツ
ココナッツライムのアンフュージョン

暖かいチョコレートケーキ
バニラアイスクリーム
or
抹茶のガナッシュ、アーモンドのダックワーズ
ルバーブと苺のソルベ

Chef Hana Yoon
Executive Chef Jean-Georges

上記のメニューは火曜日～土曜日、11時30～15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。