

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アー 3,000

タコ&イカのアラブランチャ、コールラビ、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グ、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

Dinner TASTING MENU 20,000

雲丹、柚子、セラーノチリ
マグロ、ジンジャー、アボカド
トラウト、ライス、マヨネーズ

エッグトースト、キャビア、ディル

帆立、柑橘、フェンネル

うすいえんどう豆のスープ

甘鯛、木の子、スパイシーブロー

和牛フィレ、ブロッコリー、熟成バルサミコ

抹茶のガナッシュ、ルバーブのコンポート
アーモンドダックワーズ、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、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。