

MEILLEUR

お出迎えのお愉しみ
Amuse-Bouches

東京湾産黒鯛 ココトマト エディブルフラワー
Black sea bream from Tokyo Bay, Japanese "COCO TOMATO", edible flower

旬野菜 ヴァン・ジョーヌ
Seasonal vegetables, vin jaune

白甘鯛 生湯葉 コンソメ
White tilefish, fresh yuba, consommé

真ハタ 赤米 ウニ
Grouper, red rice, sea urchin

メインディッシュをお選びください

七谷鴨 キレド野菜 馬告
Nanatani duck, vegetables from "kiredo" farm, Taiwanese maqaw pepper
OR

黒毛和牛フィレ肉 キレド野菜 赤ワイン
Japanese wagyu beef fillet, vegetables from "kiredo" farm, red wine sauce

シャインマスカット レモングラス
Shine muscat grapes, lemongrass

林檎 カカオ
Apple, cacao

食後のお愉しみ
Petit fours

¥33,000

ミネラルウォーターはコース料金に含まれております。
Includes premium Japanese mineral water.

ワゴンサービス
From The Cheese Cart

国産チーズ盛り合わせ
Selection of Japanese cheeses

¥3,500

記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、
予め係りにお申し付けください。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
Menu items are subject to change based on season and availability.

LIEN

お出迎えのお愉しみ
Amuse-Bouches

東京湾産黒鯛 ココトマト エディブルフラワー
Black sea bream from Tokyo Bay, Japanese "COCO TOMATO", edible flower

白甘鯛 生湯葉 コンソメ
White tilefish, fresh yuba, consommé

七谷鴨 キレド野菜 馬告
Nanatani duck, vegetables from "kiredo" farm, Taiwanese maqaw pepper

シャインマスカット レモングラス
Shine muscat grapes, lemongrass

林檎 カカオ
Apple, cacao

食後のお愉しみ
Petit fours

¥26,000

ミネラルウォーターはコース料金に含まれております。
Includes premium Japanese mineral water.

ワゴンサービス From The Cheese Cart	国産チーズ盛り合わせ Selection of Japanese cheeses	¥3,500
メインディッシュの変更 Alternative Main Dish	黒毛和牛フィレ肉 キレド野菜 赤ワイン Japanese wagyu beef fillet, vegetables from "kiredo" farm, red wine sause	5,000

記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、
予め係りにお申し付けください。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
Menu items are subject to change based on season and availability.