



STARTERS

Choose one (additional items + \$98)

“WAGYU” CORNED TONGUE w/COUSCOUS TABOULE
和牛タンの塩漬、クスクスサラダ”ダブル”

GATEAU DE SALMON TARTARE w/ YUZU DRESSING
ノルウェー産サーモンのタルタル、ガトー風

“HOKKAIDO” FRESH OCTOPUS FANTASTIC SALAD
北海道水タコのサラダ

WILD & CULTIVATION BOUQUET SALAD
野原いっぱいのブーケ風サラダ

FOIE GRAS CUSTARD w/ APRICOT FONDUE
フォアグラの茶わん蒸し、アプリコットフォンデュ添え

WAGYU BEEF “TATAKI” PONZU JELLY
和牛のたたき、手作りポン酢ジュレ添え

SOUP

SOUP OF THE DAY
本日のスープ

OR

LOBSTER BISQUE (+\$48)
伊勢海老のビスク

MAINS

SIGNATURE BEEF WELLINGTON “MEIJI” STYLE (**\$568**)
牛ヒレパイ包み焼“ウェリントン”明治風

“PREMIUM” SIGNATURE HAMBURG STEAK (**\$398**)
プレミアムハンバーグステーキ

BRAISED JAPANESE PORK BELLY “KAKUNI” (**\$388**)
黒豚の角煮、フレンチの技法で

POIRET “MADARA” FISH w/ BELL PEPPER SAUCE (**\$498**)
青森産真鱈のポワレ、レッドピーマンソース

“KAGOSHIMA” WAGYU A5 STEAK (150g) w/CHEAUTEAUBRIAND SAUCE (**\$888**)
鹿児島産A5和牛ステーキ、シャトーブリアンソース添え

THE CHEF'S CAPRICE “AQUA PAZZA” (**\$588**)
シェフの気まぐれ、アクアパッツア

“PREMIUM” SIGNATURE OMLETTE RICE w/ TRUFFLE (**\$488**)
トリュフ添えオムハヤシ

PASTA w/ “HOKKAIDO” SEA URCHIN CREAM SAUCE (**\$528**)
北海道産海胆のクリームパスタ

DESSERT

MATCHA PALMIER
抹茶パルミエ