

Voyage

旅

¥13,500

濃縮した海老の旨味を閉じ込めたコンソメジュレ
香ばしく焼き上げた茄子のジェラートを合わせた繊細な一皿
Shrimp Consommé Jelly and Roasted Eggplant Gelato

香ばしく炙った島ダコのマリネ
甘酸っぱいマンゴーサルサをアクセントに
Grilled Okinawan Octopus with Mango Salsa

黒毛和牛の岩塩炙りトリュフロール
Wagyu Beef Seared on Rock Salt and Truffle Roll

ホワイトアスパラガスをパリッと焼き上げた生地の包み
軽やかなチーズのエスプーマとともに
White Asparagus in crisp, golden pastry with Cheese Espuma

皮目を香ばしく焼き上げた鱈
山菜のサラダとアンチョビの旨味を効かせたノワゼットソース
Seared Spanish Mackerel
With Wild Greens Salad and Anchovy Butter Sauce

爽やかな酸味のレモンのグラニテ エストラゴンのジュレと蜂蜜の泡を添えて
Lemon Granité with Tarragon Jelly and Honey Foam

黒毛和牛のロースト
生七味の香りと緑茶の余韻 二種の味わいで
Roasted Japanese Wagyu Beef
With a hint of Fresh Japanese Shichimi Spice and Green Tea Flavor

アーモンドの香りを閉じ込めた冷たいドルチェ
アマレッティのセミフレッド
Frozen Mousse in Biscotti Amaretti

Beverage Pairing Experience (5 glasses)
コースに合わせた5杯のペアリング
¥6,800

Above prices are quoted in Japanese Yen, and including applicable tax and service charge.
料金は日本円にて表記しており、税金およびサービス料が含まれております。