

ドミナスコース
Dominus Tasting

¥6,000 (¥6,600)

本日のアミューズ
Today's Amuse-Bouche

鶏のコンソメスープ
Chicken Consomme

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

本日の鮮魚料理
Today's Fish Dish

牛ホホ肉の煮込み
Stewed Wagyu-Beef Cheek

or

ハンバーグ
Beef Burger Patty, Low-temperature Cook

or

仔羊ランプ肉の低温調理
Lamb Rump, Low-temperature Cook

など、メインはお選びいただけます。
etc...pls choose from main dish list

♫の赤ワインカレー
Finishing Dish – Red Wine Curry

本日のデザート
Dessert

コーヒー
Coffee

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。
Prices exclude 550yen seating charge.

季節のコース
Seasonal Tasting

¥9,000 (¥9,900)

黒トリュフのフラン
Black Truffle Flan

本マグロとロメインレタスのシーザーサラダ
Bluefin Tuna & Romaine Lettuce Caesar Salad

フォアグララビオリ ダブルコンソメスープ
Foie Gras Ravioli, Chicken Consomme

ノドグロのミキュイ
Half-Cooked Blackthroat Seaperch

A5 和牛ロース肉とポルチーニ茸 低温調理のタルタル
A5 Wagyu Beef & Porcini, Low-temperature Cooked Tartare

苺のデザート
Strawberry Dessert

コーヒー
Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。
The menu may change depending on the stocks.

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。
Prices exclude 550yen seating charge.

スペシャルコース
Special Tasting

¥13,000 (¥14,300)

黒トリュフのフラン
Black Truffle Flan

鶏のコンソメスープ
Chicken Consomme

本マグロ 中トロのタルタル
Bluefin Tuna Tartare

ルジェ フォアグラと無花果のテリーヌ
Foie Gras & Fig Terrine

オマールブルー
Lobster

骨付き仔羊背ロースの低温調理
Lamb Loin Chop, Low-temperature Cook

苺のデザート
Strawberry Dessert

コーヒー
Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

The menu may change depending on the stocks.

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.