



## DÎNER SECRET

オシエトラキャビア&貝類のコンソメジュレ&ヴィシソワーズのクーリ  
Oscietra caviar & shellfish consommé jelly  
with Vichyssoise coulis

サフラン風味の雲丹のブランマンジェ カリフラワームース&春菊クーリ  
Saffron sea urchin blanc manger with  
cauliflower mousse & crown daisy coulis

柿を纏ったフォアグラのスチーム&柿のチャツネ カカオソース  
ブリオッシュトースト  
Steamed persimmon-wrapped foie gras with persimmon chutney &  
cacao sauce, brioche toast

甘鯛の鱗焼き ブイヤベースエミュージョン&フェネルのコンフィ  
Grilled crispy tilefish with bouillabaisse emulsion & fennel confit

北海道産牛フィレ肉のグリル ジロール茸&ポテロワイヤル 秋トリュフスライス  
Grilled Hokkaido beef fillet with chanterelle & potato royale,  
autumn truffle shavings

洋梨のコンポート 洋梨のソルベ&ジュレ チョコレートソース  
Pear compote with pear sorbet and pear jelly, chocolate sauce

## WINE PAIRING

¥9,900

1名様 per person

テルモン レゼルヴ ブリュット  
Telmont Réserve Brut

ドメーヌ・フワシエ フランソワ・ル・サン サンセール 2020  
Domaine Fouassier François Le Saint Sancerre 2020

グラハム・トゥニー 10年  
GRAHAM'S Tawny 10 years

トラミン ピノ・グリージョ 2021  
Tramin Pinot Grigio 2021

サントネ シャン・クロード V.V. 2020  
Santenay Champs Claude V.V. 2020

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.