

前菜    Appetizer

フォアグラのソテー    バルサミコソース  
Roasted foie gras, balsamic sauce    ⑤

ニンニクのオイル包み焼き  
Garlic wrapped in foil    ⑤

本日のスープ  
Today's soup

グリーンサラダ  
Green salad    ⑤

海鮮    Seafood

活伊勢海老  
Live rock lobster

活鮑  
Live abalone

活車海老 2 尾  
Live tiger prawn (2 pieces)

豊洲市場より    本日の鮮魚 100g  
Today's fish from Toyosu market (100g)

桜鱒のソテー50g  
Sauteed sakura trout (50g)

豊洲市場より    本日の貝 2 個  
Today's shellfish from Toyosu market (2 pieces)

whole / half

和牛    Wagyu

和牛シャトーブリアン 350g (2 名様より)  
Chateaubriand 350g (for 2 people)    ⑤

長崎和牛さいかいフィレ 150g  
Nagasaki Saikai tenderloin 150g

黒毛和牛フィレ 150g  
Black Wagyu tenderloin 150g

黒毛和牛サーロイン 200g  
Black Wagyu sirloin 200g

焼き野菜    Vegetables

焼き野菜 5 種盛り合わせ  
Assorted grilled vegetables (five kinds)    ⑤

御飯    Rice

蛍烏賊と春キャベツのフライドライス  
味噌汁    香の物  
Fried rice with firefly squid and spring cabbage  
miso soup, pickled vegetables

南高梅入りガーリックライス  
味噌汁    香の物  
Garlic fried rice with Nanko Japanese plum    ⑤  
Miso soup, pickled vegetables

ガーリックライス  
味噌汁    香の物  
Garlic fried rice  
Miso soup, pickled vegetables

御飯  
味噌汁    香の物  
Steamed white rice  
Miso soup, pickled vegetables

しぐれ煮  
Beef shigureni

甘味    Dessert

季節のパフェ  
Seasonal parfait

シェフお薦めデザート  
Chef's recommended dessert

⑤ Vegetarian    ⑤ Signature / Chef's recommendation