

## A La Cart

### APPETIZER

APPETIZER OF THE DAY \$32

SOUP OF THE DAY \$25

Fresh French Oyster 1 piece \$5  
(2 piece ~) フランス産生牡蠣

Garden Salad \$18

Seasonal Vegetable Sautee \$25

Beetroots/Red Cabbage \$22  
真っ赤なサラダ

FOIE GRAS \$45

FOIE-GRAS /Apple/Apple Cider  
フォアグラのソテー、パイナップル、グリオットソース

RISOTTO \$38

Barley Grain Risotto/Chicken Breast/  
Winter Mushroom  
六条大麦リゾットとマッシュルームのクリームスー  
プ、へしこのブリュノワーズ

HOKKAIDO \$48

Hokkaido Scallop/ Gnocchi /Watercress Sauce  
北海道おほたて、ニョッキ、クレソンのソース

### MAIN

“FISH OF THE DAY” \$40

本日の魚料理

AMADAI (Tile Fish)/Bamboo Risotto /Spring Seaweed /Siphon \$78

甘鯛 松笠焼 筍リゾット サイフォンスタイル

“MEAT OF THE DAY” \$42

本日のお肉料理

Kagoshima Wagyu /Spring Japanese Vegetable /Sansho \$85

和牛ロースト 能登 高農園野菜の盛り合わせ 春の彩

>Homemade Bread 6 pieces \$10

Side Dish with Main

Sautee Potato \$18 / Seasonal Sautee Vegetable \$25 / Dried tomato risotto \$20

### DESSERT

FRUIT & SORBET \$16

Fruits Platter & Sorbet of the day  
フルーツ盛り合わせ シャーベット

DESSERT OF THE DAY \$20

DARK CHOCOLATE \$25

Dark Chocolate Ganache /Custard /Sesame oil

FROMAGE \$38

4 kinds Cheese Platter

Mini DESSERT

BLANC-MANGE \$10

Blanc Mange / Bergamot /MIKAN /Earl Grey

Small Box \$15

3 kinds of Petit Four