MENU SIGNATURE -Printemps-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

¥36,500 (ペアリング込)

Grace
恵み

Botan shrimp, Shiso, Caviar osetra
牡丹海老　紫蘇　キャヴィアオシェトラ

Firefly Squid, Bamboo shoots, Canola flower
蛍烏賊　筍　菜の花

White asparagus, Charcoal grill, Sakura shrimp
ロワール産ホワイトアスパラガス　炭　桜海老

Pain perdu, Kyoto duck, Truffle
パンペルデュ　京鴨　トリュフ

Amadai, Morel mushroom
丹後ぐじ　網笠茸

Quail, Farci
鶉　ファルシ

Chèvre, Monaka
山羊のチーズ　最中

Strawberry Daifuku
苺　大福

Spring breath
春の息吹

Ocha
お茶

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

MENU SIGNATURE -Printemps-

Alcoholic Beverage Pairing

Chef de Sommelier Toru Iizuka

Demoiselle Téte de Cuvée NV
ドゥモアゼル　テート ド キュヴェ

Ziereisen Steinkrugle 2022, Gutedel
ツィアアイゼン シュタインクリューグレ　グートエーデル

Ziereisen Tschppen 2021, Spatburgunder
ツィアアイゼン チュッペン　シュペートブルグンダー

GRANDE CUVÉE BLANC 2022, Domaine L'HORTUS
グランド キュヴェ ブラン ドメーヌ ロルチュ

Yseult Mon Amour 2022, Vincent Ruiz
イシュ モナムール　ヴァンサン ルイス

Semillon Late Harvest 2016, Kyoto Tamba Wine
セミヨン レイトハーベスト　京都丹波ワイン

MENU SIGNATURE -Printemps-

Non-Alcoholic Beverage Pairing

Chef de Sommelier Toru Iizuka

Vintence Sparkring Blanc
ヴィンテンス スパークリング ブラン

Garden Aroma
ガーデンアロマ

Earlgrey, White Peach, Apple
アールグレイ　白桃　りんご

Lemon-Kaya
檸檬茅

Sylar Mocktail
シラー モクテル

Salty Blanc Manger
ソルティ ブランマンジェ