

MENU SIGNATURE -d'hiver-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

Without Drink Pairing

¥28,000 (コース料理のみ)

Hot ROKU Pie

Hot 麓 Pie

Topinambur, Scallop, Espresso

菊芋 帆立貝 エスプレッソ

Pain perdu, Kyoto duck, Truffle

パンベルデュ 京鴨 トリュフ

Vegetables garden

薬草園

Lobster, Fromage blanc, Citronnelle bisque

オマール海老 フロマージュブラン シトロネルビスク

Wild boar, Pak choi, Manganji miso

猪 広東白菜 万願寺味噌

SOBA

蕎麦

Chèvre, Berry

山羊 漿果

Snowman

雪だるま

Snowflake

結晶

Ocha

お茶

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。
Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.

MENU SIGNATURE -d'hiver-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

Including Half alcoholic Drink Pairing

¥36,500 (ハーファアルコールペアリング込)

Hot ROKU Pie
Hot 麓 Pie

Topinambur, Scallop, Espresso
菊芋 帆立貝 エスプレッソ

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

Vegetables garden
薬草園

Lobster, Fromage blanc, Citronnelle bisque
オマール海老 フロマージュブラン シトロネルビスク

Wild boar, Pak choi, Manganji miso
猪 広東白菜 万願寺味噌

SOBA
蕎麦

Chèvre, Berry
山羊 漿果

Snowman
雪だるま

Snowflake
結晶

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 -d'hiver-
Half Alcoholic Beverage Drink Pairing

Chef de Sommelier Toru Iizuka

Henriot Brut Souverain

アンリオ ブリュット スーヴェラン

HANAMONOGATARI

花物語

Andre Bonhomme, Vire Clesse Les Pretres de Quintaine 2022

アンドレ ボノム ヴィレ クレッセ
レ プレトル ド カンテーヌ

Rizzi, Barbaresco Nervo 2018

リッツィ バルバレスコ ネルヴォ

MENU SIGNATURE -d'hiver-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

Including Non-alcoholic Drink Pairing

¥38,000 (ノンアルコールペアリング込)

Hot ROKU Pie
Hot 麓 Pie

Topinambur, Scallop, Espresso
菊芋 帆立貝 エスプレッソ

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

Vegetables garden
薬草園

Lobster, Fromage blanc, Citronnelle bisque
オマール海老 フロマージュブラン シトロネルビスク

Wild boar, Pak choi, Manganji miso
猪 広東白菜 万願寺味噌

SOBA
蕎麦

Chèvre, Berry
山羊 漿果

Snowman
雪だるま

Snowflake
結晶

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 -d'hiver-
Non-Alcoholic Beverage Drink Pairing
Chef de Sommelier Toru Iizuka

Shandy Gaff
シャンディガフ

SAKE Royal
SA K E ロワイヤル

Opia Rose Sparkling
オピア ロゼスパークリング

HANAMONOGATARI
花物語

Tencha no Umami
テンチャノウマミ

Cacao Gin Darjeeling
カカオ ジン ダージリン

MENU SIGNATURE -d'hiver-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

Including Alcoholic Drink Pairing

¥43,000 (アルコールペアリング込)

Hot ROKU Pie
Hot 麓 Pie

Topinambur, Scallop, Espresso
菊芋 帆立貝 エスプレッソ

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

Vegetables garden
薬草園

Lobster, Fromage blanc, Citronnelle bisque
オマール海老 フロマーージュブラン シトロネルビスク

Wild boar, Pak choi, Manganji miso
猪 広東白菜 万願寺味噌

SOBA
蕎麦

Chèvre, Berry
山羊 漿果

Snowman
雪だるま

Snowflake
結晶

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 -d'hiver-
Alcoholic Beverage Drink Pairing

Chef de Sommelier Toru Iizuka

Pine Cone Pale Ale Beer

青松ぼっくりペールエール ビール

Henriot Brut Souverain

アンリオ ブリュット スーヴェラン

Inishie, Old Vintage Sake

古昔の美酒

HANAMONOGATARI

花物語

Andre Bonhomme, Vire Clesse Les Pretres de Quintaine 2022

アンドレ ボノム ヴィレ クレッセ

レ プレトル ド カンテーヌ

Joseph Roty, Gevrey Chambertin Cuvée de la Brunelle 2022

ジョセフ ロティ ジュブレ シャンベルタン

キュヴェ ド ラ ブリュネル

Rizzi, Barbaresco Nervo 2018

リッツィ バルバレスコ ネルヴォ