

MENU SIGNATURE -d'automne-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

Including Alcoholic Drink Pairing

¥43,000 (アルコールペアリング込)

American DOG
アメリカンドック

Botan shrimp, Celery root, Caviar
牡丹海老 根セロリ キャビア

Pain perdu, Beef cheek, Truffle
パンペルデュ 牛頬 トリュフ

Vegetables garden
薬草園

Mackerel, Miso, Manganji pepper
関サバ 味噌 万願寺唐辛子

NANATANI duck, Charcoal grill, Kujo green onion
七谷鴨 炭 九条葱

SOBA
蕎麦

Chèvre, Inishie
山羊 古昔の美酒

Fig
無花果

Harvest
収穫

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'automne-
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

Demoiselle, Tete de Cuvee

ドゥモアゼル テーテ ド キュヴェ

Uvas Felices, El Hombre Bala Rojo 2020

ウバス フェリセス エル オンブレ パラ ロホ

Ludwig NEUMAYER, Gemischter Satz Stoa 2023

ルートヴィック ノイマイヤー ゲミシュター サッツ ストア

Ajimu Wine, Chardonnay Reserve 2024,

安心院ワイン シャルドネ リザーヴ

Joseph Roty, Gevrey Chambertin Cuvee 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

Inishie, Old Vintage Sake

古昔の美酒

MENU SIGNATURE -d'automne-

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)

American DOG
アメリカンドック

Botan shrimp, Celery root, Caviar
牡丹海老 根セロリ キャビア

Pain perdu, Beef cheek, Truffle
パンペルデュ 牛頬 トリュフ

Vegetables garden
薬草園

Mackerel, Miso, Manganji pepper
関サバ 味噌 万願寺唐辛子

NANATANI duck, Charcoal grill, Kujo green onion
七谷鴨 炭 九条葱

SOBA
蕎麦

Chèvre, Inishie
山羊 古昔の美酒

Fig
無花果

Harvest
収穫

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'automne-
Non-Alcoholic Beverage Drink Pairing

Chef de Sommelier Toru Iizuka

Shandy Gaff

シャンディガフ

Flowely Lychee

フラワリー ライチ

Virgin Kir Royal

ヴァージン キール ロワイヤル

Fresh Herb Smash

フレッシュ ハーブ スマッシュ

SHINGYOSOU

真行草

Vin Noir

ヴァン ノワール

Hyakkamitsu

百花蜜

MENU SIGNATURE -d'automne-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

Without Drink Pairing

¥28,000 (コース料理のみ)

American DOG

アメリカンドック

Botan shrimp, Celery root, Caviar

牡丹海老 根セロリ キャビア

Pain perdu, Beef cheek, Truffle

パンペルデュ 牛頬 トリュフ

Vegetables garden

薬草園

Mackerel, Miso, Manganji pepper

関サバ 味噌 万願寺唐辛子

NANATANI duck, Charcoal grill, Kujo green onion

七谷鴨 炭 九条葱

SOBA

蕎麦

Chèvre, Inishie

山羊 古昔の美酒

Fig

無花果

Harvest

収穫

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。