

# MENU SIGNATURE -printemps-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

Without Drink Pairing

¥28,000 (コース料理のみ)

Hot ROKU Pie

Hot 麓 Pie

White asparagus, Smoked sea bream

ロワール産ホワイトアスパラガス 桜鯛 燻製

Foie gras royale, Kyoto Duck

フォアグラロワイヤル 京鴨

Vegetables garden

薬草園

Lobster ~ 3 types of expressions ~

オマール海老 ~3種の表現~

Lobster, Morele, Hazelnuts

オマール海老 網笠茸 ヘーゼルナッツ

Bonne femme

ボンヌ・ファム

Soba

蕎麦

Pigeon, Broad bean, Prune

仔鳩 空豆 西洋すもも

Chèvre, Espresso

山羊 エスプレッソ

Strawberry, Mugwort, Ginger

苺 よもぎ 生姜

Spring breath

春の息吹

Ocha

お茶

# MENU SIGNATURE -printemps-

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

White asparagus, Smoked sea bream

ロワール産ホワイトアスパラガス 桜鯛 燻製

Foie gras royale, Kyoto Duck

フォアグラロワイヤル 京鴨

Vegetables garden

葉草園

Lobster ~ 3 types of expressions ~

オマール海老 ~3種の表現~

Lobster, Morele, Hazelnuts

オマール海老 網笠茸 ヘーゼルナッツ

Bonne femme

ボンヌ・ファム

Soba

蕎麦

Pigeon, Broad bean, Prune

仔鳩 空豆 西洋すもも

Chèvre, Espresso

山羊 エスプレッソ

Strawberry, Mugwort, Ginger

苺 よもぎ 生姜

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-  
Half Alcoholic Beverage Pairing  
Chef de Sommelier Toru Iizuka

Pommery Apanage Brut 1874

ポメリー アパナージュ ブリュット 1874

Andre Bonhomme, Vire Clesse Le Coteau de l'Epinet 2022

アンドレ ボノム ヴィレ クレッセ ル コトード レピネ

HotWine Art Estate, Nebbio 2015

ワインアート エステート ネッピオ

# MENU SIGNATURE -printemps-

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

White asparagus, Smoked sea bream

ロワール産ホワイトアスパラガス 桜鯛 燻製

Foie gras royale, Kyoto Duck

フォアグラロワイヤル 京鴨

Vegetables garden

葉草園

Lobster ~ 3 types of expressions ~

オマール海老 ~3種の表現~

Lobster, Morele, Hazelnuts

オマール海老 網笠茸 ヘーゼルナッツ

Bonne femme

ボンヌ・ファム

Soba

蕎麦

Pigeon, Broad bean, Prune

仔鳩 空豆 西洋すもも

Chèvre, Espresso

山羊 エスプレッソ

Strawberry, Mugwort, Ginger

苺 よもぎ 生姜

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-  
Non-Alcoholic Beverage Pairing

Chef de Sommelier Toru Iizuka

Shandy Gaff

シャンディガフ

Flowery Lychee

フラワリーライチ

Petales de Rose

ペタル ドゥ ローズ

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 -printemps-

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

White asparagus, Smoked sea bream  
ロワール産ホワイトアスパラガス 桜鯛 燻製

Foie gras royale, Kyoto Duck  
フォアグラロワイヤル 京鴨

Vegetables garden  
薬草園

Lobster ~ 3 types of expressions ~  
オマール海老 ~3種の表現~

Lobster, Morele, Hazelnuts  
オマール海老 網笠茸 ヘーゼルナッツ

Bonne femme  
ボンヌ・ファム

Soba  
蕎麦

Pigeon, Broad bean, Prune  
仔鳩 空豆 西洋すもも

Chèvre, Espresso  
山羊 エスプレッソ

Strawberry, Mugwort, Ginger  
苺 よもぎ 生姜

Spring breath  
春の息吹

Ocha  
お茶

MENU SIGNATURE -printemps-  
Alcoholic Beverage Pairing

Chef de Sommelier Toru Iizuka

Pine Cone Pale Ale Beer

青松ほっくりペール エール ビール

Pommery Apanage Brut 1874

ポメリー アパナージュ ブリュット 1874

D'aigues Belles, Cuvee du Poirier des Rougettes 2023

デグベル キュベ デュ ポワリエ デルジエット

Vejrhøj Vingard, Nøgen 2022

ヴェアホイ ヴァンゴー ノーゲン

Andre Bonhomme, Vire Clesse Le Coteau de l'Épinet 2022

アンドレ ボノム ヴィレ クレッセル コトード レピネ

Wine Art Estate, Nebbio 2015

ワインアート エステート ネッピオ