

## Dinner Course

CHEF'S DINNER | シェフズディナー

Served period / 15 May 2024 – 16 July 2024

### Amuse

アミューズ

### Caviar with seven condiments, Pier 8 style

キャビアと7種のコンディメント Pier 8 スタイル

### Seasonal vegetables with sea urchin and garlic sauce

雲丹のバーニャフレイダ

### Soup of the day

本日のスープ

### Balsamic vinegar lacquered conger eel and baked risotto with roasted green tea and Chinese pepper

バルサミコ風味の穴子のラッケ ほうじ茶と花椒が香る焼きリゾットとともに

### Wagyu beef fillet steak with Italian black truffles

黒毛和牛フィレ肉のポワレ イタリア産黒トリュフのラベ

### Chocolate and cream cake Alsatian style with yogurt ice cream

アルザス風フォレ・ノワール ヨーグルトのアイスクリーム添え

### Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。