

ディナーコース
ラード
15,000 円

2025 年 6 月 3 日から 2025 年 9 月 1 日まで

アミューズ

帆立貝の昆布締め 愛媛県産美生柑のコンフィチュール

本日のスープ

太刀魚の炙り 大葉のジェノヴェーゼソース かぼすの香り

「山形牛」サーロインのポワレ 和風コンディメント 3 種を添えて

トロピカルフルーツを使ったバシュラン・エキゾテック
ライチのソルベ

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

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。

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。

ディナーコース
シェフズディナー
18,000 円

2025 年 6 月 3 日から 2025 年 9 月 1 日まで

アミューズ

キャヴィアと 7 種のコンディメント Pier 8 スタイル

帆立貝の昆布締め 愛媛県産美生柑のコンフィチュール

本日のスープ

太刀魚の炙り 大葉のジェノヴェーゼソース かぼすの香り

「山形牛」サーロインのポワレ 和風コンディメント 3 種を添えて

トロピカルフルーツを使ったバシュラン・エキゾティーク
ライチのソルベ

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
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。
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。