



# DINNER COURSE

¥5,500

## マグロとビーツのタルタル

### YELLOW FIN TUNA & BEETS TARTAR

紅心大根ピクルス、レフォール、イカスミアイオリ、キャビア添え  
Pickled Pink Daikon - Horseradish Cream - Squid Ink Aioli - Caviar

## 鯖のポワレ

### PAN FRIED SPANISH MACKEREL

ホタルイカのコンフィ、アーティチョークラビゴット  
Firefly Squid Confit - Artichoke Ravigote Sauce

## クミンスパイスでマリネしたラムショルダーローズ

### CUMIN SPICED AUS LAMB SHOULDER

フェタチーズとデーツ、白いんげん豆のピューレ  
Greek Feta, Dates, White Beans Puree

+¥1,100 和牛フィレ マッシュポテト ガーリックバターに変更  
+¥1100 Change to Wagyu Filet Mashed Potato - Garlic Butter

## カカオババ

### CACAO BABA

山椒風味のショコラスープ、マスカルポーネアイスクリーム  
Sansho Pepper Infused Chocolate Soup - Mascarpone Ice Cream