

MENU SIGNATURE -l'automne-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

¥36,500 (ペアリング込)

Grace

恵み

Squid, Carbonara, Caviar

アオリイカ カルボナーラ キャヴィア

Sweetbread, Truffle, Espuma

仔牛胸腺 トリュフ エスプーマ

SUKIYAKI -Wagyu beef cheek, Daikoku shimeji mushroom-

SUKIYAKI ~和牛頬肉 大黒本しめじ~

Onion gratin soup

オニオングラタンスープ

Autumn salmon, Magnolia leaf, Sauce béarnaise

秋鮭 朴葉 ベアルネーズ

Pigeon, Persimmon, Manganji miso

仔鳩 柿 万願寺味噌

Pear, Fourme d'Ambert

洋梨 フルムダンベール

Tamba chestnut, Mizuo yuzu, Roasted green tea

丹波栗 水尾柚子 ほうじ茶

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 -l'automne-

Alcoholic Beverage Pairing

Laurent Perrier La Cuvee

ローラン ペリエ ラ キュベ

Sancerre Chene Marchand, Daniel Crochet

サンセール シェーナ マルシャン ダニエル クロシェ

Agrippiotis Orange Nature, Tetramythos

アグリピオティス オレンジ ナチュラル テトラミソス

Hokushin Chardonnay, Château Mercian

北信シャルドネ シャトー・メルシャン

Chateau de Saint Cosme Cotes du Rhone Les Deux Albion

シャトー ド サンコム コート デュ ローヌ レドゥー アルピオン

Bacardi Reserva Limitada

バカルディ レゼルバリミターダ

Non-Alcoholic Beverage Pairing

Vintence Sparkring Blanc

ヴィンテンス スパークリング ブラン

Jack Rose

ジャックローズ

Virgin Red Eye

バージン レッドアイ

Gin Poire

ジン ポワール

Nutty Red Wine

ナッティー赤ワイン

Virgin Mojito

バージン モヒート