

MENU SIGNATURE -l'hiver-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

¥36,500 (ペアリング込)

Grace
恵み

Botan shrimp, Lemongrass, Fromage blanc
牡丹海老 レモングラス フロマージュブラン

Turnip, Wild boar
京カブ イノシシ 館

NIKUJAGA -Beef rib eye and Ebi imo-
NIKUJAGA ~牛リブローズ 海老芋~

Kyotamba Daikoku shimeji mushroom
丹波大黒本しめじ

Flat fish, Celeriac
鱈 根セロリ

Racan pigeon, Purple carrot, Cacao
ラカン産仔鳩 紫人参 カカオ

Chèvre, Fig
シェーブル 無花果

Snowflake
結晶

Truffle
トリュフ

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'hiver-

Alcoholic Beverage Pairing

Laurent Perrier La Cuvee

ローラン ペリエ ラ キュベ

Sasaki Sake Brewery Daiginjo Heian Shijin Black

佐々木酒造 大吟醸 平安四神ブラック

Julien Pilon Saint Joseph 2022

ジュリアン ピロン サン ジョセフ

André Bonhomme Viré Clessé Les Foretilles 2022

アンドレ ボノーム ヴィレ クレッセ レ フォレティエーユ

Tamba Wine Tamba Tannat 2018

丹波ワイン 丹波 タナ

Chteau Viran Vin Cuit

シャトー ヴィラン ヴァン キュイ

Non-Alcoholic Beverage Pairing

Vintence Sparkring Blanc

ヴィンテンス スパークリング ブラン

Yuzuka

柚子香

NEMA Ginger

NEMA ジンジャー

Kir Floral

キール フローラル

ROKU Virgin Mary

ROKU バージン メアリー

Rose Blanc Manger

ローズ ブラン マンジェ