

One experience is offered at dinner.

**At dinner
25,000 yen**

The Sommelier Wine Pairing

16,000 yen
7 glasses

Glass champagne

3,300 yen

Please let us know your dietary restrictions when booking.

※Service charge 10%,Private room service charge 15%

Amuse-bouche

アミューズ・ブーシュ

Ikura × Daikon

北海道函館 いくら×発酵紅くるり大根

“Onion” from Alchimiste farm

アルシミスト農園より"玉ねぎ"

Bonito × Fig

ハガツオ×黒イチジク

Long-time aging bread

天然酵母低温長時間熟成カンパーニュ

Squid × Shungiku

アオリイカ×春菊

Duck × White beans

鴨×白花豆

Fish × Burdock

本日のお魚×牛蒡

Pintade × Chestnut

ホロホロ鳥×栗

Shine Muscat × Getto

シャインマスカット×月桃

Bordier butter financier

ボルディエバターのフィナンシェ

Small sweets × Coffee

お茶菓子×食後のお飲み物

フランス、日本産フロマージュ各種ご用意 2,200円～

The cheeses plates are an additional charge.