

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%

Menu 25,000 yen

Menu 25,000 yen

Snack

スナック

Amuse-bouche

アミューズ・ブーシュ

“Kiku-imo” from Alchimiste farm

アルシミスト農園より"菊芋"

Firefly squid × Carrot

富山県 蛍烏賊×人参

Long-time aging bread

天然酵母低温長時間熟成カンパーニュ

Clam × White asparagus

北海道函館 横綱あさり×フランス ホワイトアスパラガス

Boudin noir × Lentil

ブーダンノワール×ル・ピュイ レンズ豆

Trout × Sakura shrimp

北海道函館 桜鱒×駿河湾 桜海老

Aka-ushi × Egg

熊本県阿蘇 あか牛×茨城県 有精卵

Mango × Soy milk

宮崎マンゴー×豆乳

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.