Two experiences are offered at lunch.
At lunch
12,000 yen or 25,000 yen

The Sommelier Wine Pairing
9,000 yen
4 glasses

Glass champagne
3,300 yen

Please let us know your dietary restrictions when booking.
※Service charge 10%,Private room service charge 15%

Menu 12,000yen

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

“Onion” from Alchimiste farm
アルシミスト農園より"玉ねぎ"

Tuna × Horseradish
静岡県焼津 本鮪中トロ×レフォール

Long-time aging bread
天然酵母低温長時間熟成カンパーニュ

Lapin × Bai-makruut
秋田県 ラパン×バイマックル

Canard × Fig leaf
鴨×茨城県 無花果の葉

Rhubarbe × Rose
福岡県 リュバーブ×滋賀県 薔薇

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

Menu 25,000 yen

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

“Onion” from Alchimiste farm

アルシミスト農園より"玉ねぎ"

Tuna × Horseradish

宮城県塩竈 本鮪中トロ×レフォール

Long-time aging bread
天然酵母低温長時間熟成カンパーニュ

Scallop × Vadouvan

宮城県 帆立×バドゥーバン

Lapin × Bai-makruut

秋田県 ラパン×バイマックル

Fish ×Pil-pil

本日のお魚×ピルピル

Canard × Fig leaf

鴨×茨城県 無花果の葉

Rhubarbe × Rose

福岡県 リュバーブ×滋賀県 薔薇

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.