

One experience is offered at dinner.

**At dinner
27,500 yen**

The Sommelier Wine Pairing

16,000 yen
7 glasses

Glass champagne

3,800 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

Herring×Smoked potato

鯧×燻製じゃがいも

Long-time aging bread

天然酵母低温長時間熟成カンパーニュ

“KIKUIMO” from Alchimiste farm

アルシミスト農園より”菊芋”

Fish × Egg

本日のお魚×平飼い有精卵

Lamb × Asparagus

仔羊 × アスパラガス

Strawberry × Flower

いちご×花

Saffraan × Olive oil

Akaito®サフラン×澳オリーブ

Alchemy

錬金術

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.