

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

“Kiku-imo” from Alchimiste farm

アルシミスト農園より”菊芋”

Tachiuo × Carrot

富山県 蛭烏賊×人参

Long-time aging bread

天然酵母低温長時間熟成カンパーニュ

Tankaku beef × Sprouted brown rice

岩手県二戸 短角牛×発芽玄米

Chicken × Japanese parsley

宮崎県 地頭鶏×新潟県長岡 芹

Strawberry × Chrysanthemum leaf

いちご×春菊

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

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”

Scabbard fish × Blood orange

千葉県竹岡 太刀魚×愛媛県宇和島 ブラッドオレンジ

Long-time aging bread

天然酵母低温長時間熟成カンパーニュ

Homemade caviar 2.5 × Noilly prat

自家製キャビア 2.5×ノイリー・プラット

Boudin noir × Lentil

ブーダンノワール×ル・ピュイ レンズ豆

Kue × Shaoxingjiu

五島列島林鮮魚店 放血神経バク久絵×紹興酒

Aka-ushi × Egg

熊本県阿蘇 あか牛×茨城県 有精卵

Strawberry × Chrysanthemum leaf

いちご×春菊

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.