



6-Course Dinner Menu

Amuse Bouche

ガスパチョ、山羊のチーズ、順菜
Gazpacho | Goat Cheese | Water Shield

Appetiser

フォアグラ、サフランライスリゾット、とうもろこし、
活け車海老
Foie Gras | Saffron Rice Risotto | Sweet Corn
Tempura Live Prawn

Fish

日本産天然鱸、丸茄子、タップナード、グリュイエール
Japanese Wild Seabass | Japanese Round Eggplant Tapenade
Gruyère Cheese | Ratatouille

Teppanyaki

宮崎牛 フィレスステーキ
鹿児島牛 サーロイン しゃぶしゃぶ
Miyazaki Wagyu Beef (A4) Tenderloin Steak
Kagoshima Wagyu Beef Sirloin (A4) Shabu Shabu

Meal

ガーリックライス、縮緬雑魚、きゅうりと大根の浅漬け
Garlic Rice | Japanese Dried Baby Sardines
Pickled Japanese Cucumber | "Daikon" Radish

Dessert

シェフお薦めデザート
Chef's Dessert

\$208⁺⁺

Sommelier's Recommendation

	Glass 120ml	Carafe 240ml	Bottle
Sake			
Bijofu Shizukuhime Junmai Daiginjo Kouchi Prefecture	\$29 ⁺⁺	\$55 ⁺⁺	\$170 ⁺⁺
White Wine			
Riesling "Riquewahr" 2012, Domaine Trapet Alsace, France	\$23 ⁺⁺		\$100 ⁺⁺
Red Wine			
"Passopicharo" 2012 Terre Siciliane Sicilia, Italy	\$36 ⁺⁺		\$190 ⁺⁺