

Monthly Course

Greater Amberjack Carpaccio with Salmon Roe and Radish
カンパチのカルパッチョ いくらと花穂じそ

Creamy Black Truffle Gnocchi
黒トリュフのクリームニョッキ

Grilled Salmon with Gribiche Sauce
サーモンのグリル
大葉としば漬けのグリビッシュソース

Beef Tongue Stewed in Red Wine
牛タンの赤ワイン煮込み

Or

Japanese Beef Steak (+2,200 without tax)
自社熟成ドライエイジングビーフステーキ (+¥2,200税別)

Today's Dessert
本日のデザート