



Oven baked Spanish mackerel w/ salt Koji
& fermented black bean sauce



Grilled Yamagata beef sirloin
w/ Asian spice sauce & butterbur-scented dukkah



Sautéed pen shell w/ Sakura shrimp & coconut sauce



Green pea & coconut soup



Red sea bream, omar shrimp
& Hyouganatsu citrus tartare



Cacao & chocolate cake
w/ Kiyomi orange sauce



Seasonal vegetable, crab
& shark fin soup



DINNER COURSES

A-course

AMUSE	生春巻き 3 種盛合せ 3 kinds of Vietnamese spring rolls	15,000 〈16,500〉
SOUP	春野菜と蟹肉のフカヒレスープ Seasonal vegetable, crab & shark fin soup	
APPETIZER	真鯛 オマール海老 日向夏のタルタル Red sea bream, omar shrimp & Hyouganatsu citrus tartare	
WARM DISH	平貝のソテー 桜海老コconaツソース Sautéed pen shell w/ Sakura shrimp & coconut sauce	
SEAFOOD	鯖のオープン焼き 塩麴を使った豆豉ソース Oven baked Spanish mackerel w/ salt Koji & fermented black bean sauce	
GRANITÉ	季節のグラニテ Seasonal granite	
MEAT	山形牛サーロインのグリル アジアンスパイスソース ふきのとう香るデュカ添え Grilled Yamagata beef sirloin w/ Asian spice sauce & butterbur buds -scented dukkah	
PHO	牛しゃぶのフォー Beef Shabu Shabu pho	
DESSERT	カカオとチョコレートのアンサンブル 清見オレンジのソース Cacao & chocolate cake w/ Kiyomi orange sauce	

B-course

AMUSE	生春巻き 3 種盛合せ 3 kinds of Vietnamese spring rolls	10,000 〈11,000〉
SOUP	グリーンピースとコconaツのスープ Green pea & coconut soup	
APPETIZER	真鯛 オマール海老 日向夏のタルタル Red sea bream, omar shrimp & Hyouganatsu citrus tartare	
SEAFOOD	鯖のオープン焼き 塩麴を使った豆豉ソース Oven baked Spanish mackerel w/ salt Koji & fermented black bean sauce	
GRANITÉ	季節のグラニテ Seasonal granite	
MEAT	国産牛ロースのグリル アジアンスパイスソース ふきのとう香るデュカ添え Grilled domestic beef loin w/ Asian spice sauce & butterbur buds -scented dukkah	
PHO	牛しゃぶのフォー Beef Shabu Shabu pho	
DESSERT	カカオとチョコレートのアンサンブル 清見オレンジのソース Cacao & chocolate cake w/ Kiyomi orange sauce	

C-course

AMUSE	生春巻き 3 種盛合せ 3 kinds of Vietnamese spring rolls	8,000 〈8,800〉
SOUP	グリーンピースとコconaツのスープ Green pea & coconut soup	
SEAFOOD	鯖のオープン焼き 塩麴を使った豆豉ソース Oven baked Spanish mackerel w/ salt Koji & fermented black bean sauce	
GRANITÉ	季節のグラニテ Seasonal granite	
MEAT	国産牛ロースのグリル アジアンスパイスソース ふきのとう香るデュカ添え Grilled domestic beef loin w/ Asian spice sauce & butterbur buds -scented dukkah	
PHO	あさりのフォー Asari clam pho	
DESSERT	カカオとチョコレートのアンサンブル 清見オレンジのソース Cacao & chocolate cake w/ Kiyomi orange sauce	



全てのコースにコーヒー又はロータスティー付き
Coffee or lotus tea comes to all the courses

写真はイメージです。入荷によりメニュー内容は変わることがございます。
All images shown are for illustration purpose only. Menu may change up on the market