

Dinner Course

GENTLE Signature Course

全8品 ¥11,000

Menu

French Duck Confit
“Gekkō” Lily Bulb and Foie Gras Pressé
フランス産 鴨のコンフィ
月光ゆり根とフォアグラのプレッセ

Tuna and Japanese Parsley Tartare
Stracciatella Cheese
まぐろと芹のタルタル
ストラッチャテッラチーズ

House-Made Gnocchi
White Asparagus and Salsa Primavera
自家製ニョッキ
ホワイトアスパラガスとサルサプリマヴェーラ

Peperoncino with Italian Bottarga and Snow Udo Shoots
イタリア産ボッタルガと雪うるいのペペロンチーノ

Charcoal-Grilled Ise Lobster with Gremolata
伊勢海老の炭火焼き グレモータ

Japanese Beef Sirloin
Hiratake Mushrooms and Sherry Sauce
国産牛サーロイン
平茸とシェリー酒ソース

Niigata “Le Lectier” Pear Sorbet
新潟県産ル・レクチエのソルベ

Kotoka Strawberry and Pistachio Nougat Glacé
古都華とピスタチオのヌガーグラッセ

コーヒーまたは紅茶

GENTLE Course

全6品 ¥7,700

Menu

French Duck Confit
“Gekkō” Lily Bulb and Foie Gras Pressé
フランス産 鴨のコンフィ
月光ゆり根とフォアグラのプレッセ

Peperoncino with Italian Bottarga and Snow Udo Shoots
イタリア産ボッタルガと雪うるいのペペロンチーノ

Charcoal-Grilled Ise Lobster with Gremolata
伊勢海老の炭火焼き グレモータ

Japanese Beef Sirloin
Hiratake Mushrooms and Sherry Sauce
国産牛サーロイン
平茸とシェリー酒ソース

Niigata “Le Lectier” Pear Sorbet
新潟県産ル・レクチエのソルベ

Kotoka Strawberry and Pistachio Nougat Glacé
古都華とピスタチオのヌガーグラッセ

A table charge of ¥500 per person (tax included, service charge not included) applies during dinner time.

テーブルチャージとして、お一人様 ¥500(税込・サービス料別)を頂戴します。

All prices include 10% tax, and there will be an additional 10% service charge.

すべての表示価格は税込です。別途 10% のサービス料を頂戴します。

GENTLE

Dining & Sushi Bar

Cold Appetizer

Wild Arugula Salad

ルッコラセルバチカのインサラータ

¥1,540

Sea Bream Carpaccio

真鯛のカルパッチョ

¥1,650

18-Month Aged Prosciutto "Mattonella"

18ヶ月熟成マトンエラ生ハム

¥1,650

Marinated Diced Prosciutto in Olive Oil

角切り生ハムのソットオーリオ

¥880

Marinated Italian Olives and-Dried Tomatoes

イタリア産オリーブとドライトマトのマリネ

¥880

Amela Tomatoes and Burrata Caprese

アメーラトマトとブルータチーズのカプレーゼ

¥1,980

Potatoes Marinated in Genovese Sauce

インカのめざめのジェノベーゼマリネ

¥990

Cheese Platter

チーズ盛り合わせ

1種/1 variety

¥990

2種/2 variety

¥1,400

3種/3 variety

¥1,980

A table charge of ¥500 per person (tax included, service charge not included) applies during dinner time.
テーブルチャージとして、お一人様 ¥500(税込・サービス料別)を頂戴します。

All prices include 10% tax, and there will be an additional 10% service charge.
すべての表示価格は税込です。別途10%のサービス料を頂戴します。

Hot Appetizer

French Fries with White Truffle Flavor フライドポテト 白トリュフ風味	¥1,540
Arancini アランチーニ(4個)	¥990
Grilled Asparagus with Soft-Boiled Egg and Parmigiano アスパラガスのグリル 半熟卵とパルミジャーノ	¥1,760
Sautéed Scallops 北海道産ホタテのソテー(3個)	¥2,200
Charcoal-Grilled Octopus 真蛸の炭火焼き	¥1,540
Sautéed Awaodori Chicken 阿波尾鶏のソテー	¥2,200
Braised Lamb Shoulder in Tomato Sauce ラムショルダーのトマト煮込み	¥2,200
Japanese Beef Loin Steak 国産牛ロースのビステッカ	¥2,200

Pasta

Snow Crab in Tomato Cream Sauce ズワイガニのトマトクリームソース	¥2,750
Bottarga Peperoncino Pasta からすみのペペロンチーノ	¥1,980
Burrata Cheese with Pomodoro Sauce ブラーータチーズとポモドーロ	¥2,200
Scallops and Sweet Corn Cacio e Pepe ホタテとスイートコーンのカチョエペペ	¥2,200

A table charge of ¥500 per person (tax included, service charge not included) applies during dinner time.
テーブルチャージとして、お一人様¥500(税込・サービス料別)を頂戴します。

All prices include 10% tax, and there will be an additional 10% service charge.
すべての表示価格は税込です。別途10%のサービス料を頂戴します。

ADDITIONAL SUSHI

握り Nigiri

Medium fatty tuna 中とろ	1 piece / ¥1,100
Sea urchin 雲丹	1 piece / ¥1,660
Salmon roe いくら	1 piece / ¥990
Today's Sushi 本日の握り 3種	3 piece / ¥2,750
Today's Seared white fish 本日の炙り握り 2種	2 piece / ¥1,760
Assorted Gunkan Sushi - Sea Urchin & Salmon Roe 軍艦 2種(雲丹 いくら)	2 piece / ¥2,420
3 kinds Assorted Tuna Nigiri Sushi マグロ3種の握り食べ比べ (赤身 中とろ ねぎとろ軍艦)	3 piece / ¥2,530

巻物 Roll

Pickled radish and Tuna roll とろたく巻き	¥1,320
--	--------

仕入れ状況により、食材が変更になる場合がございます。
Ingredients may change depending on the purchase situation.¥

A table charge of ¥500 per person (tax included, service charge not included) applies during dinner time.
テーブルチャージとして、お一人様 ¥500(税込・サービス料別)を頂戴します。

All prices include 10% tax, and there will be an additional 10% service charge.
すべての表示価格は税込です。別途10%のサービス料を頂戴します。