

# 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 グレモラータ

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・レクチェのソルベ

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 グレモラータ

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・レクチェのソルベ

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カ月熟成マトネラ生ハム		¥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 アメラトマトとブラ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 2種/2 variety 3種/3 variety	¥990 ¥1,400 ¥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。