

Dinner Course

GENTLE Course

全 6 品 ¥ 7,700

生雲丹と翡翠茄子 コンソメジュレ

鮪のカルパッチョ 柿のラビゴットソース

秋刀魚と黒舞茸のアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

香り豚のコンフィ さつまいものエクラゼ
or
北海道産 鴨のロースト 紅はるかとペリグーソース(+¥1,650)

季節のアバンデセール

本日のデザート

GENTLE Signature Course

全 8 品 ¥ 11,000

生雲丹と翡翠茄子 コンソメジュレ

鮪のカルパッチョ 柿のラビゴットソース

ピスタチオと生ハムのタリオリーニ

ポモドーロ・バジリコ 山わさび

真鯛と白菜のファルシ 白ワインソース

北海道産 鴨のロースト 紅はるかとペリグーソース
or
国産牛サーロインのタリアータ(+¥1,650)

季節のアバンデセール

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

GENTLE Grand Course

全 9 品 ¥ 14,300

生雲丹と翡翠茄子 コンソメジュレ

秋刀魚のフリットと白いかのラグー

フォアグラと無花果 栗のクレープ

ピスタチオと生ハムのタリオリーニ

ポモドーロ・バジリコ 山わさび

本日の鮮魚 フランス産ジロール茸と銀杏のピストゥソース

国産牛サーロインのタリアータ

季節のアバンデセール

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

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。

Dinner Course

GENTLE Course

全 6 品 ¥ 7,700

Fresh Sea Urchin and Jade Eggplant with Consommé Jelly

Tuna Carpaccio with Persimmon Ravigote

Pacific Saury and Maitake Mushroom Aglio e Olio

Pork Confit with Smashed Sweet Potato
or

Roasted Hokkaido Duck with Sweet Potato and Périgueux Sauce (+¥1,650)

Seasonal Pre-Dessert

Today's Dessert

GENTLE Signature Course

全 8 品 ¥ 11,000

Fresh Sea Urchin and Jade Eggplant with Consommé Jelly

Tuna Carpaccio with Persimmon Ravigote

Tagliolini with Pistachio and Prosciutto

Spaghetti with Pomodoro & Basilico on Japanese Wasabi

Sea Bream and Napa Cabbage Farsci with White Wine Sauce

Roasted Hokkaido Duck with Sweet Potato and Périgueux Sauce
or
Japanese Beef Sirloin Tagliata(+¥1,650)

Seasonal Pre-Dessert

Today's Dessert

GENTLE Grand Course

全 9 品 ¥ 14,300

Fresh Sea Urchin and Jade Eggplant with Consommé Jelly

Fried Pacific Saury with White Squid Ragù

Foie Gras and Fig with Chestnut Crêpe

Tagliolini with Pistachio and Prosciutto

Spaghetti with Pomodoro & Basilico on Japanese Wasabi

Today's Fresh Fish
with French Girolle Mushrooms and Ginkgo Nuts, Pistou Sauce

Japanese Beef Sirloin Tagliata

Seasonal Pre-Dessert

Today's Dessert

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。

Café

Café

GENTLE

Dining & Sushi Bar

A la carte

Tuna Carpaccio 鮪のカルパッチョ	¥1,650
Charcoal-Grilled Octopus 真蛸の炭火焼き	¥1,650
18-Month Aged Prosciutto “Mattonella” 18カ月熟成生ハム	¥1,650
Marinated Diced Prosciutto in Olive Oil 角切り生ハムのソットオーリオ	¥990
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	¥990
Wild Arugula Salad ルッコラのインサラータ	¥1,540

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。

French Fries with White Truffle Flavor フライドポテト 白トリュフ風味	¥1,650
Sea Bream and Napa Cabbage Farsci with White Wine Sauce 真鯛と白菜のファルシ 白ワインソース	¥2,200
Japanese Beef Sirloin Tagliata 国産牛サーロインのタリアータ	¥2,200
Bolognese Pasta ボロネーゼパスタ	¥1,650
Spaghetti Aglio e Olio with Whitebait しらすのぺペロンチーノ	¥1,540
Spaghetti with Marinara in Seafood 魚介のマリナーラ	¥1,650
Spaghetti with Pomodoro & Basilico on Japanese Wasabi ポモドーロ・バジリコ 山わさび	¥1,760

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。