

Weekdays only
平日限定

Shunsai-no-kaori
旬彩の薫り

9,000

料理にあわせのお飲物3種のペアリング +4,500/ Beverage pairing options 3 glasses +4,500

- 5 Plate -

Burdock cream and puff of cumin.

クミン 牛蒡

Local salmon confit, beetroot, tomato jelly

渥美サーモン ビーツ トマト

Gratin of Fugu and milt, crown daisy

河豚 ボンファム 春菊

Charcoal-grilled Dandosankogen beef, variation of local mushrooms

段戸山高原牛 ひなたぼっこ園椎茸 飛騨なめこ

Strawberry, Matcha sponge, espuma of almond

苺 抹茶 アーモンド

Coffee and Mignardises

珈琲 と 小菓子

* 上記税込み価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。 * アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。
* The prices include consumption tax. 10% service charge will be added to the prices. *Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

Shinju-no-yasuragi

新樹のやすらぎ

14,000

料理にあわせのお飲物4種のペアリング +6,500 / Beverage pairing options 4 glasses +6,500

- 7 Plate -

Burdock cream and puff of cumin.

クミン 牛蒡

Foie gras and mandarin orange jelly sheet

フォアグラ 知多みかん

Local salmon confit, beetroot, tomato jelly

渥美サーモン ビーツ トマト

Spiny lobster, local green onion with pie

伊勢海老 越津ねぎ パイ

Gratin of Fugu and milt, crown daisy

河豚 ボンファム 春菊

Charcoal-grilled Dandosankogen beef, variation of local mushrooms

段戸山高原牛 ひなたぼっこ園椎茸 飛騨なめこ

Strawberry, Matcha sponge, espuma of almond

苺 抹茶 アーモンド

Coffee and Mignardises

珈琲 と 小菓子

* 上記税込み価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。 * アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。
* The prices include consumption tax. 10% service charge will be added to the prices. *Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

Reservation only

予約限定

Shiko-no-hitotoki

至高のひととき

18,000

料理にあわせのお飲物5種のペアリング +8,000 / Beverage pairing options 5 glasses +8,000

- 10 Plate -

Burdock cream and puff of cumin.

クミン 牛蒡

Foie gras and mandarin orange jelly sheet

Pani Puri with cuttlefish

Soup of soft shell turtle and lotus root

フォアグラ 知多みかん

コウイカ パニプリ

鱈 備中蓮根

Local salmon confit, beetroot, tomato jelly

渥美サーモン ビーツ トマト

(VEGAN) Celeriac, lily bulb with remoulade sauce, hibiscus jelly

セロリラブ レムラード ハイビスカス

Spiny lobster, local green onion with pie

伊勢海老 越津ねぎ パイ

Gratin of Fugu and milt, crown daisy

河豚 ボンファム 春菊

Charcoal-grilled Dandosankogen beef, variation of local mushrooms

段戸山高原牛 ひなたぼっこ園椎茸 飛騨なめこ

Strawberry, Matcha sponge, espuma of almond

苺 抹茶 アーモンド

Coffee and Mignardises

珈琲 と 小菓子

* 上記税込み価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。 * アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。
* The prices include consumption tax. 10% service charge will be added to the prices. * Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.