

PIACERE

MIYAZAKI CAVIAR

Condiment and Pancake

宮崎県産キャビア

コンディメントとパンケーキ

Miyazaki Caviar 20g 宮崎キャビア 20g	27,500	Oscietra Caviar 20g オシエトラキャビア 20g	33,000
Miyazaki Caviar 30g 宮崎キャビア 30g	33,000	Oscietra Caviar 30g オシエトラキャビア 30g	41,800

APPETISER

Tokyo Burrata from "SHIBUYA CHEESE STAND" Prosciutto, Shizuoka Fruit Tomato, Cucumber, Pine nut, Olive 渋谷チーズスタンドの東京ブッラータ プロシュット 静岡県産フルーツトマト きゅうり 松の実 オリーブ			5,280
Botan Shrimp Stracciatella from "SHIBUYA CHEESE STAND" Niigata "Yukitsubaki" Rice "Riz au Lait," Lemon Verbena Jelly 牡丹海老 渋谷チーズスタンドのストラッチャテッラ 新潟県産こしひかり雪椿のり・オレ			3,850
Yokohama Shiitake Mushroom Confit Autumn Mushroom Soup, Guanciale, Sour Bread, Lemon, Thyme 神奈川県横浜産大きな椎茸のコンフィ 秋茸のスープ グアンチャーレ サワーブレッド レモン タイム			3,740
Hirata Farm Kinka Pork Prosciutto Marinated Cucumber and Shodo Island Olive 平田牧場 金華豚のプロシュット きゅうりのピクルスと小豆島オリーブのマリネ			3,960

PASTA

Red Manganji Pepper Aglio Olio Gragnano Spaghetti, Jalapeno, Parsley 赤万願寺唐辛子のアーリオオーリオ グラニャーノスパゲティ ハラペーニョ パセリ			5,280
Homemade Tagliolini Hokkaido Flour "Yumekirari," Chanterelle Kumamoto Chicken "Amakusa Daio" 北海道産小麦粉ゆめきり 自家製タリオリーニ ジロール茸 熊本県産天草大王 鶏手羽のコンフィ			5,720
Porcini Mushroom Risotto Burnt Garlic Butter, Rosemary ポルチーニ茸のリゾット 焦がしにんにくバター ローズマリー			5,500
Hokkaido Murakami Farm Potato Gnocchi Pecorino, Sage, Black Pepper 北海道 村上農場のじゃがいものニョッキ ペコリーノ セージ 黒胡椒			4,400

Please inquire to our service team for the origins of our ingredients if you have any allergies & dietary requirement.
All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen and subject to 15% service charge
食材の原産地、アレルギーやご要望などについてはサービススタッフにお尋ねください。
表記料金はすべて日本税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。

PIACERE

MAIN DISH

Sauteed Kumamoto Momotaro Salmon Hazelnut, Spinach and Potato Puree, Unripe Grape Juice Verjus 熊本県産桃太郎サーモンのソテー ヘーゼルナッツ ほうれん草とじゃがいものピューレ 未熟葡萄ジュース ベルジュ	4,840
Poached Flounder Turnip, Lily Root, Celeriac Cream, Champagne with Tarragon 青森県産平目のポッシェ かぶ 百合根 根セロリのクリーム シャンパンとエストラゴン	5,720
Hokkaido Kichiji Burdock, Radish, Japanese Pepper Leaf, Dried Mullet Roe 北海道産きんき ごぼう 大根 木の芽 ポツタルガ	7,480
Stewed Salted Kagoshima Black Pork Celery, Leek, Carrot, Cumin 塩漬け鹿児島県産黒豚の煮込み セロリ ポロ葱 にんじん クミン	6,380
Kyoto Duck Kamo Aubergine, Kujo Leek, Matsutake, Sudachi 京都府産七谷鴨 賀茂茄子 九条葱 松茸 すだち	8,030
Yokohama Beef Red Cabbage, Chestnut, Yuzu Pepper Kyoto Seven Spices, Yuzu Pepper, Sherry Vinegar Sauce 神奈川県産黒毛和牛 横濱ビーフの秋仕立て 赤キャベツ 栗 春菊 京都黒七味 柚子胡椒 シェリービネガーソース	13,200

CHEESE & DESSERT

Japanese Cheese Selection 国産チーズセレクション ワゴンサービスにて Camembert (Hokkaido) Conte (Hokkaido) Mountain Cheese, Forest Cheese (Nagano/Shimizu Farm) Blue Cheese (Nagano/Atelier Fromage) Caccio Cavallo (Tokyo / CHEESE STAND) Supplement charge +2,420 カマンベール(北海道), コンテ(北海道), 山のチーズ, 森のチーズ(長野県/清水牧場), ブルーチーズ(長野県/アトリエ・ド・フロマージュ) カッチョカバロ(東京都/チーズスタンド) 追加料金+2,420	3 Kinds / 3 種 3,520 5 Kinds / 5 種 5,280
Mikan Gelato Mandarin Orange, Tosa Pomelo, Beni Madonna, Kumquat 蜜柑のジェラート 土佐文旦 紅マドンナ 金柑	2,200
Tiramisu Homemade Mascarpone, Hayama Egg from Nara Kamakura "Maison Cacao" Dark Chocolate and Cacao Powder 自家製マスカルポーネのティラミス 鎌倉“メゾンカカオ”のダークチョコレートとカカオパウダー 奈良県 葉山たまご	2,200
Caramelized and Poached Pear Maple Syrup "Noble Tonic No.01" Ice Cream Kamakura "Maison Cacao" White Chocolate, Tonka Bean 洋梨のキャラメリゼとコンポート メープルシロップ ノーブル トニック No.01 のアイスクリーム 鎌倉“メゾンカカオ” ホワイトチョコレート トンカ豆	2,530

Please inquire to our service team for the origins of our ingredients if you have any allergies & dietary requirement.

All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen and subject to 15% service charge

食材の原産地、アレルギーやご要望などについてはサービススタッフにお尋ねください。

表記料金はすべて日本円税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。