

フリューム

ステーキフリット

和牛ランプ、ポテトテリーヌ、クリスタルキャビア
タコス - 桜薪で燻したフランクステーキ
サルサモリタ、オニオンのピクルス、
スプリングオニオンとライムのクリーム

ウコとカニのトースト

カニの茶碗蒸し

熟成ハマチのグリル

テリヤキソース、ネギのピクルス

オーストラリア産ラムチョップのグリル

カシ米尔カレー、サフランブレッド

ブラックアングステンダーロイン

サラダ、焦がしオニオンピューレ

ピスタチオアイスのヴァッシュラン

ラズベリーペパン、グリーンアニス

Flame

Steak and Frites

Wagyu Rump, krystal caviar,
potato terrine fried in smoked beef tallow

Taco – Charred Ember Sakura Wood Flank Steak

Salsa morita, spring onion lime crema, pickled onion

Signature Uni and Crab Toast

Crab Chawanmushi

Ember Grilled Aged Marinated Hamachi

Teriyaki and pickled spring onion hearts

Grilled Australian Lamb Chop

Kashmiri curry, saffron flat bread

Black Angus Tenderloin

Citrus mesclun, charred onion puree

Pistachio Ice Vacherin

Raspberry pepin, raspberry, green anis



チャード

ステーキフリット

和牛ランプ、ポテトテリーヌ、クリスタルキャビア

ロブスターロール

炭焼ブリオッシュ、いくら、燻製ベアルネーズソース

タコス - 桜薪で燻したフランクステーキ

サルサモリタ、オニオンのピクルス、
スプリングオニオンとライムのクリーム

ウコとカニのトースト

カニの茶碗蒸し

北海道産ホタテとブラクトリュフのベニエ

海苔とカリフラワークリーム

京都産鴨の燻製

ピスタチオ、金柑

A3和牛サーロイン

サラダ、焦がしオニオンピューレ

モンブラン

アーモンドムース、クランベリー、キャンディオレンジ、
マロンクリーム、メレンゲ、アマレットアイスクリーム

Charred

Steak and Frites

Wagyu Rump, krystal caviar,
potato terrine fried in smoked beef tallow

Lobster Roll

Charcoal brioche, ikura, smokey béarnaise

Taco – Charred Ember Sakura Wood Flank Steak

Salsa morita, spring onion lime crema, pickled onion

Signature Uni and Crab Toast

Crab Chawanmushi

Hokkaido Scallop and Black Truffle Beignet

Seaweed and cauliflower cream

Ember Charred Kyoto Duck

Pistachio, kumquats

A3 Wagyu Sirloin

Citrus Mesclun, charred onion puree

Mont Blanc

Almond mousse, cranberry, almond, candy orange,
marron cream, meringue, amaretto ice cream