

フレイム

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

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

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

A3和牛サーロイン

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

Lobster Roll

Charcoal brioche, ikura, smokey béarnaise

Signature Uni and Crab Toast

Crab Chawanmushi

Ember Grilled Aged Marinated Hamachi

Teriyaki and pickled spring onion hearts

Grilled Australian Lamb Chop

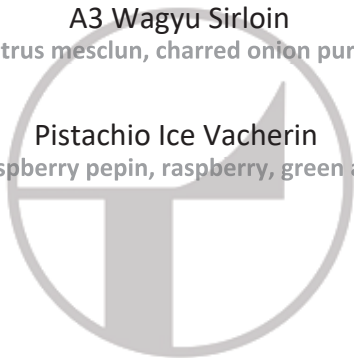
Kashmiri curry, saffron flat bread

A3 Wagyu Sirloin

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

活オマール海老のグリル

燻製バター、ブルブランソース、塩昆布、とびっこ

A5和牛テnder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

Grilled Live Lobster

Smoked butter, beurre blanc, kelp, tobiko

A5 Wagyu Tenderloin

Citrus Mesclun, charred onion puree

Mont Blanc

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