

Chef's Table

匠 ～ TAKUMI ～

ホワイトアスパラガス 2種の調理法で
White Asparagus Cooked Using Two Recipes

レンズ豆とベーコンのスープ
Lentil and Bacon soup

ほうれん草のスイユ トリュフの香り
Spinach Nouilles Flavored with Truffles

ブイヤベース
Bouillabaisse

特選黒毛和牛フィレの塩釜焼 赤ワインソース
Salt-crusted Japanese Black Fillet with Red Wine Sauce

シェフパティシエ匠のデザート
Special Takumi Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 38,000

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.