

**Taste of Summer**  
**Course**  
**¥ 12,000 per person**

**<Sample menu>**

Chilled Bouillabaisse Soup, Organic Baby Leaves, Garlic Toast  
冷製ブイヤベースと有機新葉のサラダ ガーリックトースト添え

Char-Grilled Sea Bass, Penne Pasta, Tomato, Mozzarella Cheese  
ペンネ カプレーゼ仕立てと鱸の備長炭焼き

Slow Roasted Milk Fed Veal, Mashed Potatoes, Tarragon-Mustard Sauce  
オーストラリア産乳飲み仔牛の低温ローストとマッシュドポテト  
エストラゴン風味のナチュラルソース

Coconut Ice Cream Mille Feuille, Spicy Pineapple Jelly  
ココナッツのアイスクリームとスパイシーパイナップルゼリーのミルフィーユ仕立て