



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

Valentine's Day Special Dinner Chocolate Dazzle

バレンタインデー・スペシャル・ディナー
チョコレート・ダズル

12,000 yen

AMUSE

Sustainable Prawn Flan - Soi Koji & White Chocolate Sauce - Caviar
サステナブル海老のフラン・醤油麹 & ホワイトチョコレートソース・キャビア

APPETIZER

Pork & Truffle Terrine - Fermented Black Rice & Blond Chocolate Mole Sauce
豚肉 & トリュフのテリーヌ・発酵黒米 & ブロンドチョコレートモレソース

FISH

Pan Fried Butter Fish - Myoga & Fennel Salad - Persimmon Salsa
Fermented Black Bean & Milk Chocolate Beurre Blanc
マナガツオの鉄板焼き・ミョウガ & フェネルのサラダ・柿のサルサ
発酵ブラックビーンズ & ミルクチョコレートバターソース

MEAT

Grilled Wagyu Beef Tenderloin - Sweet Potato Gnocchi
Shungiku Beignet - Bitter Chocolate & Sansho Pepper Sauce
和牛テンドーロインのグリル・サツマイモのニョッキ
春菊ベニエ・ビターチョコレート & サンショウソース

DESSERT

Ruby Chocolate - Merveilleux
ルビーチョコレート & メルヴェイユ

PETIT FOURS

Tamari & Maple Nama Chocolate
タマリ & メープル 生チョコレート
Sake Kasu Chocolate Truffle
酒粕チョコレートトリュフ
Miso Brownie
味噌ブラウニー

Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション



ASC-C-02923

メニューで使われているバナメイエビは、すべて
ASC (水産養殖管理協議会) 認証を取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。
www.asc-aqua.org

All prices quoted are subject to 15% service charge.

表記料金に、サービスチャージ15%を別途申し受けます。

When placing your order, please inform us of any allergies or
special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。