

## Chef's Special Course

¥ 6,800

(PAIRING +3500)

ヤリイカ、炭、チーズのタルト

Spear squid, Charcoal, Cheese Tarte

イサキ、ズッキーニとピーマンのラペ、香草

Chicken grunt, Zucchini and green pepper rape, Herb

パン

Bread

真鯛のポワレ、アスパラガス、ブロッコリーのソース

Poeler of sea bream, Asparagus, Broccoli Sauce

牧草牛フィレ肉のグリエ、ポレンタとヤングコーン

Grilled Beef Filet, Polenta and Young Corn

ココナッツのグラニテ、マンゴーとパイナップル

Coconut Granite, Mango and pineapple

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

Egg



卵

Dairy



乳

Wheat



小麦

## Premium Course

¥ 9,000

(PAIRING +4500)

こはだのタルトレット、エスカベッシュ  
Gizzard shad tartlet, Escabeche

鰻のパイ  
Eel pie

鮎のパテ、桃とガスパチョ  
Ayu fish pate, Peach and gazpacho

パン  
Bread

とうもろこしのムース、地鶏のコンソメ、マスの卵  
Corn mousse, Free range chicken consommé, Trout roe

イサキのポワレ、赤パプリカとジャンボンブラン  
Poeler of chicken grunt, Red paprika and Jambon blanc

青森県産鴨のロースト、  
とうもろこしのベニエ、黒ニンニクのピュレ  
Roasted duck,  
Beignets of corn, Black garlic puree  
※お肉料理は牛肉にもご変更いただけます  
Meat dishes can be changed to beef

パイとチェリー、ハイビスカスのカクテル仕立て  
Pineapple, cherry and hibiscus cocktail style

チョコレートのクレープスフレ、  
夏みかんとヨーグルトのソルベ、クレームブリュレ  
Chocolate crepe soufflé,  
Summer mandarin oranges and yogurt sorbet,  
Crème brulee

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

Egg



卵

Dairy



乳

Wheat



小麦

## Crony Course

¥ 12,000

(Crony WINE PAIRING +6000)

アオリイカとキャビアのタルト  
Sea squid and caviar tart

クラッシュポテト、山椒の実  
Crushed Potato, Japanese pepper

冬瓜とはかた地どりのスープ  
Winter melon and chicken soup

奥日向サーモントラウト(宮崎、奥日向産)と  
燻製オイルクリスピータルトレット  
Crispy Salmon Trout Tartelette, Smoked Oil

フォアグラテリーヌ  
とよみつひめ(福岡県産)のコンフィチュール  
Foie Gras Terrine, Confiture of fig

甘鯛(福岡県産)のバプール  
トマトと貝出汁、トマトのピュレ  
Steamed tilefish  
Tomato and shellfish broth, Tomato puree

和牛(九州産)サーロイン、熊本赤ナスのグリエ  
Wagyu beef sirloin, Grilled eggplant

桃、ミルクプリン、ヨーグルト(九州産)のグラニテ  
Peach, Milk pudding, Yogurt Granite

メロンとハーブのソルベ、  
マスカルポーネ(九州産)のエスプーマ  
Melon and herb sorbet, Mascarpone espuma

九州産の小麦と生クリームを使用した  
焼きたてのフィナンシェ  
Baked financier

コーヒー または ハーブティー(熊本、芦北産)  
Coffee or Herb Tea

Egg



卵

Dairy



乳

Wheat



小麦

食物アレルギー物質に関しては係員にお尋ねください。  
食物アレルギー物質につきましては、特定原材料8品目(えび・かに・たまご・乳・小麦・そば・落花生・くるみ)について表示しています。その他ご不明な点につきましては係の者にお尋ねください。  
未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。仕入れの都合により、内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。当店ではお米は全て国産米を使用しております。  
|グループ、|種類のコースオーダーとさせていただきます。

Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions. We strictly prohibit underage drinking, as well as driving under the influence of alcohol.  
The content of the menu and ingredients are subject to change due to the availability in the market. We use 100% domestic rice in this restaurant.  
Due to our restaurant policy, please unify your dinner course to the same. Thank you for your cooperation.

※サービス料10%および消費税を含みます  
Includes 10% service charge and consumption tax.

## Crony Course

アオリイカとキャビアのタルト  
Sea squid and caviar tart

クラッシュポテト、山椒の実  
Crushed Potato, Japanese pepper

冬瓜とはかた地どりのスープ  
Winter melon and chicken soup

奥日向サーモントラウト(宮崎、奥日向産)と燻製オイルクリスピータルトレット  
Crispy Salmon Trout Tartelette, Smoked Oil

フォアグラテリーヌ、とよみつひめ(福岡県産)のコンフィチュール  
Foie Gras Terrine, Confiture of fig

甘鯛(福岡県産)のパプール、トマトと貝出汁、トマトのピュレ  
Steamed tilefish, Tomato and shellfish broth, Tomato puree

和牛(九州産)サーロイン、熊本赤ナスのグリエ  
Wagyu beef sirloin, Grilled eggplant

桃、ミルクプリン、ヨーグルト(九州産)のグラニテ  
Peach, Milk pudding, Yogurt Granite

メロンとハーブのソルベ、マスカルポーネ(九州産)のエスプーマ  
Melon and herb sorbet, Mascarpone espuma

九州産の小麦と生クリームを使用した焼きたてのフィナンシェ  
Baked financier

コーヒー または ハーブティー(熊本、芦北産)  
Coffee or Herb Tea



食物アレルギー物質に関しては係員にお尋ねください。

食物アレルギー物質につきまして、

特定原材料8品目(えび・かに・たまご・乳・小麦・そば・落花生・くるみ)について表示しています。

その他ご不明な点につきましては係の者にお尋ねください。

未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。

仕入れの都合により、内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

当店ではお米は全て国産米を使用しております。

Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions.

We strictly prohibit underage drinking, as well as driving under the influence of alcohol.

The content of the menu and ingredients are subject to change due to the availability in the market.

We use 100% domestic rice in this restaurant.

## Crony Course

アオリイカとキャビアのタルト  
Sea squid and caviar tart

クラッシュポテト、山椒の実  
Crushed Potato, Japanese pepper

冬瓜とはかた地どりのスープ  
Winter melon and chicken soup

奥日向サーモントラウト(宮崎、奥日向産)と燻製オイルクリスピータルトレット  
Crispy Salmon Trout Tartelette, Smoked Oil

フォアグラテリーヌ、とよみつひめ(福岡県産)のコンフィチュール  
Foie Gras Terrine, Confiture of fig

甘鯛(福岡県産)のパプール、トマトと貝出汁、トマトのピュレ  
Steamed tilefish, Tomato and shellfish broth, Tomato puree

和牛(九州産)サーロイン、熊本赤ナスのグリエ  
Wagyu beef sirloin, Grilled eggplant

桃、ミルクプリン、ヨーグルト(九州産)のグラニテ  
Peach, Milk pudding, Yogurt Granite

メロンとハーブのソルベ、マスカルポーネ(九州産)のエスプーマ  
Melon and herb sorbet, Mascarpone espuma

九州産の小麦と生クリームを使用した焼きたてのフィナンシェ  
Baked financier

コーヒー または ハーブティー(熊本、芦北産)  
Coffee or Herb Tea



食物アレルギー物質に関しては係員にお尋ねください。

食物アレルギー物質につきまして、

特定原材料8品目(えび・かに・たまご・乳・小麦・そば・落花生・くるみ)について表示しています。

その他ご不明な点につきましては係の者にお尋ねください。

未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。

仕入れの都合により、内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

当店ではお米は全て国産米を使用しております。

Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions.

We strictly prohibit underage drinking, as well as driving under the influence of alcohol.

The content of the menu and ingredients are subject to change due to the availability in the market.

We use 100% domestic rice in this restaurant.