

## DINNER COURSE

Today's Oyster Ocean Gelee Sea Asparas

本日のフレッシュオイスター  
オーシャンズジュレ シーアスパラガス

Chicken Liver Mousse Eclair

鶏レバームースのエクレア グアバジャムとハワイアンカカオ

Venison Tarte with House-made Ricotta Cheese

薪で炙った蝦夷鹿のタルタルタルト 自家製リコッタチーズ マカダミアナッツ

---

Carpaccio of horse mackerel and grilled eggplant  
kiwi paste Kelp and lemon bubbles

炙り秋刀魚のマリネ 柿のラビゴット 大麦

Wood-grilled Various mushrooms Porcini ,  
Burnt Butter

薪焼き 茸 ポルチーニ 焦がしバター

Smoked Abalone  
with Liver Sauce and Roasted Turnips

鮑、蕪

Soup

スープ

WAGYU Kumamoto Beef Aged Filet Mignon

熊本 経産牛 ファイル

Gelato

塩麴 ジェラート

---

n a t u R e t o k y o