

VIRIDIS

Prologue 9,000

福岡県産 鱈 (L)(LF)(G)
色とりどりの根菜 イカ墨トマトソース
Fukuoka Yellowtail (L)(LF)(G)
Colorful Root Vegetables, Squid Ink Tomato Sauce

シグネチャー マッシュルームカルテット (S)(VG)
トリュフ風味茶碗蒸し 玄米 カレーオイル
Signature Mushroom Quartet (S)(VG)
Truffle Flavored Egg Custard / Crispy Brown Rice / Curry Oil

シェフのおまかせメインディッシュ
Chef's Omakase Main Dish

九州産 柑橘とあまおうのスフェールショコラ
ベルペンヌクランブル 金柑のソルベ
Kyushu Citrus and Amaou Strawberry Sphere Chocolate Verbena
Crumble / Kumquat Sorbet

Experience 13,000

福岡県産 星野村 八女伝統本玉露
大分鮎魚醤 福岡県柿酢 ヴァージンオリーブオイル
Fukuoka Yame Traditional Gyokuro
Oita Sweetfish Sauce / Fukuoka Persimmon Vinegar / Virgin Olive Oil

蕎麦粉のクレープ
穴子 キャビア フェネルムース
Buckwheat Crepe
Sea Eel / Caviar / Fennel Mousse

福岡県産 鱈 (L)(LF)(G)
色とりどりの根菜 イカ墨トマトソース
Fukuoka Yellowtail (L)(LF)(G)
Colorful Root Vegetables / Squid Ink Tomato Sauce

シグネチャー マッシュルームカルテット (S)(VG)
トリュフ風味茶碗蒸し 玄米 カレーオイル
Signature Mushrooms Quartet (S)(VG)
Truffle Flavored Egg Custard / Crispy Brown Rice / Curry Oil

福岡県産 みらいサーモン (L)(G)
焼椎茸リゾット 春菊ソース
Fukuoka Mirai Salmon (L)(G)
Crispy Shiitake Risotto / Crown Chrysanthemum Sauce
Or

オーストラリア産 仔羊
季節野菜 にんにくクリーム ピペラードソース
Australian Lamb
Seasonal Vegetables / Garlic Cream / Sauce Piperade

福岡県産あまおう
バジル ココナッツのブランマンジェ カラマンシー
Fukuoka Amaou Strawberries
Basil / Coconut Blancmange / Calamansi

ダブルメインをご希望の場合はプラス3,000円でご用意致します
An additional main dish can be offered for 3,000 yen supplementary charge.

Degustation 16,000

福岡県産 星野村 八女伝統本玉露
大分鮎魚醤 福岡県柿酢 ヴァージンオリーブオイル
Fukuoka Yame Traditional Gyokuro
Oita Sweetfish Sauce / Fukuoka Persimmon Vinegar / Virgin Olive Oil

蕎麦粉のクレープ
穴子 キャビア フェネルムース
Buckwheat Crepe
Sea Eel / Caviar / Fennel Mousse

オマール海老 (S)(G)(LF)
あまおう オマールコンソメゼリー
Homard (S)(G)(LF)
Amaou Strawberry / Lobster Consomme Jelly

シグネチャー マッシュルームカルテット (S)(VG)
トリュフ風味茶碗蒸し 玄米 カレーオイル
Signature Mushrooms Quartet (S)(VG)
Truffle Flavored Egg Custard / Crispy Brown Rice / Curry Oil

福岡県産 平鱸 (L)
ちりめんキャベツのエチュベ ブールノワゼットソース
Fukuoka Sea bass (L)
Savoy Cabbage / Beurre Noisette Sauce

熊本県山都町 鹿肉 (L)
季節野菜 パンデピスソース (L)
Kumamoto Yamato Venison
Seasonal Vegetables / Pain d'Epice Sauce
Or

九州産 黒毛和牛サーロイン (L)
季節野菜 3種類のワインソース (L)
Kagoshima Satsuma Beef Sirloin
Seasonal Vegetables / 3Kinds Wine Sauce
(+3,000)

カモミールのタルトタタン
久留米市 紅乙女酒造 “フレンチオーク” ラズベリー
Chamomile Tarte Tatin
Kurume Beniotome Shuzo “French Oak” Raspberry

(S)Signature (VG) Vegetarian (V) Vegan (H) Healthy (G) Gluten Free (LF) Lactose Free (L) Local

上記の価格はサービス料および消費税が含まれた価格表記です。
All prices include a service charge and government-regulated consumption tax.