

CLASSIC BUT DIFFERENT

タラバ蟹
アボカド、黒大根
柑橘類のドレッシング
4,500

北海道産 帆立貝
海ぶどう、鰻の燻製
カリフラワー、キャビア
3,350

鶏胸肉の白いブーダン
オニオントンカ豆ピューレ
フォアグラ、マスタード
3,950

車海老”カクテル”
コールラビとタラゴンのコンディメント
ライスポップコーン、酢橘
4,050

MORE FOR YOUR APPETITE-ZER

さまざまな食感を楽しめる季節のサラダ
2,200

ロブスタービスク
ブルーロブスター、ガランガル ジャム
カフェラ임 クリーム
3,150

軽くスモークした季節の鮮魚
ビーツ、アニス
ホースラディッシュ、フェンネル
3,650

タスマニア産サーモンのミキユイ
軽い燻製、西洋ごぼう、レモン、海苔
3,000

トリュフ ニューディ
卵黄コンフィ、法連草、パルメザンチーズ
4,300

フランス産 “冬の黒トリュフ”

1GR / 3GR / 5GR
1,000 / 2,700 / 4,000



FINE BEEF SELECTION

OUR SIGNITURE

熊本産 あか牛
リブアイ 又は サーロイン
500 GR / 18,000
軽いスモークで
モダン フォアグラ ベアルネーズ
ポロ葱のブレゼ、柚子味噌

黒毛和牛
テnderロイン
180 GR / 13,000 250 GR / 17,000

ジョンストン アイリッシュビーフ
リブアイ
300 GR / 9,000 500 GR / 15,000

アメリカ産
テnderロイン
180 GR / 9,500 250 GR / 11,100

北海道産 乳飲み仔牛
チョップ
400 GR / 15,000

お好みのソースとサイドをお選びください。

“UMAMI” バター、黒トリュフバター
赤ワインソース、酒香る 甘口醤油ソース
ジャパニーズ”チミチュリ”
モダン ベアルネーズ

SOME SIDES!

1,100

ポロ葱のブレゼ、アーモンド

クリーミーマッシュポテト

大椎茸のグリル
ポテトローズマリーフォーム、パルメザンチーズ

ほうれん草のガーリックソテー

キャロットグラッセ、デュッカスパイス、ミント
フレンチフライ、パルメザンチーズ、ローズマリー

WITHOUT BEEF

MARKET FISH

北海道より届いたシーフードを
提供しております。

5,150

鱈のブランドード、コリアンダー
チョリソーアイヨリ

OR

セロリアックティー、キノコ
トリュフ、ヘーゼルナッツ

ブルーロブスター
蕪、林檎、紫蘇、ヴァンジョーヌ ソース
7,250

信玄鶏胸肉の低温ロースト
ピスタチオ、モミ、クランベリー
ココアニブ クランチ
4,300

山形ポーク 24 時間低温ブレゼ
パースニップ、赤ワインジェル
セージデュッカ
5,450

リムーザン産 ラム肉のロースト
茄子、松の実、ザーター スパイス
6,800

OMAKASE TASTING

5 COURSES

13,000

THE TOWERS JOURNEY

9,500

軽くスモークした季節の鮮魚
ビーツ、アニス
ホースラディッシュ、フェンネル

鶏胸肉の白いブーダン
オニオントンカ豆ピューレ
フォアグラ、マスタード

山形ポーク 24 時間低温ブレゼ
パースニップ、赤ワインジェル
セージデュッカ

OR

本日の鮮魚
鱈のブランドード
コリアンダー、チョリソーアイヨリ

ヘーゼルナッツミルフィーユ
チョコレートソルベ