

Autumnal Equinox
秋分

Koji Hisaoka, Executive Chef
Mio Naito, Chef Pâtissière

陽光	お米のパフ 雲丹とゆり根
清冽	パプリカのムース キャビアと湯葉
翠雨	太刀魚 タップナードと酢橘のオイル
潮騒	フォアグラのテリーヌ イチジクのキャラメリゼ
豊穡	トウモロコシのフラン ムール貝
共鳴	松茸のセモリナ粉フリット 銀杏と柿のサラダ仕立て
流転	甘鯛の鱗焼き 日本酒のソース
真髓	サカエヤ熟成黒毛和牛のサーロイン トリュフソース
予感	極早生みかんとトンカ豆
開花	チョコレートと麦茶のアイス
余韻	ピーカンナッツのフィナンシェ・和紅茶のシガール 梨のクリスタリゼ

Autumnal Equinox
秋分

Koji Hisaoka, Executive Chef
Mio Naito, Chef Pâtissière

Sunlight	Rice Puffs, Sea Urchin and Green Beans
Lucent	Bell Pepper Mousse, Yuba and Caviar
Dew	Seared Swordfish, Tapenade and Sudachi Citrus Oil
Verdure	Foie Gras Terrine, Caramelized Figs
Harvest	Corn Flan, Mussels and Seasonal Vegetables
Echo	Black Abalone, Turnip and Lotus Root
Drift	Tilefish with Crispy Scales, Sake Sauce
Core	Sakaeya Aged Wagyu Beef Sirloin, Pepper Sauce
Intuition	Mandarin Orange and Tonka Bean Espuma
Bloom	Chocolate and Barley Tea Ice Cream
Resonance	Pecan Nut Financier, Japanese Black Tea Jigall Black Fig Tart