

Cold Dew
寒露

Koji Hisaoka, Executive Chef
Mio Naito, Chef Pâtissier

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	太刀魚の炙り 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
遊び	トウモロコシのフラン ムール貝
豊穣	オマール海老と舞茸のフリカッセ アメリケーヌソース
共鳴	松茸のフリットと柿のサラダ仕立て
深淵	黒鮑 小かぶと肝のブルブランソース
流転	甘鯛の鱗焼き 日本酒のソース
真髓	サカエヤ 近江牛ヒレの木炭焼 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

Cold Dew
寒露

Koji Hisaoka, Executive Chef
Mio Naito, Chef Pâtissier

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
Playful	Corn Flan, Mussels and Seasonal Vegetables
Harvest	Fricassee Of Lobster and Maitake Mushrooms, Americaine Sauce
Echo	Matsutake Mushroom Fritter and Persimmon Salad
Abyss	Black Abalone, Turnip and Liver with Beurre Blanc Sauce
Drift	Tilefish with Crispy Scales, Sake Sauce
Core	Charcoal-Grilled Omi Beef Fillet, Truffle Sauce
Intuition	Mandarin Orange and Tonka Bean Espuma
Bloom	Chocolate and Barley Tea Ice Cream
Resonance	Pecan Nut Financier, Japanese Black Tea Jigall Candied Pear