Melt
BAR AND GRILL

Course Menu

JPY 16,500

AMUSE

Seared Foie Gras
フォアグラのソテー
With green apple compote and walnuts
青りんごのコンポートとクルミのクランチ

APPETIZER

Roasted Langoustines
手長海老のロースト
With oyster purée, celery, and horseradish
牡蠣のピューレ、セロリ、西洋わさび

SOUP

Wild Mushroom Consommé
きのこのコンソメスープ
With herb gnocchi, confit tomatoes and pickled mushrooms
ハーブニョッキ、トマトのコンフィ、きのこのピクルス

FISH

Seared Salmon Loin
サーモンのソテー
With fennel and sweet onion
フェンネルとスイートオニオン

MAIN

Sous Vide Wagyu Beef
和牛のロースト
With wasabi cream cheese and cured egg yolk
山わさびクリームチーズと卵黄のコンフィ

DESSERT

Hokkaido Aronia Berry and Cheese Mousse
北海道アロニアベリーとチーズのムース

Price is inclusive of tax and service charge. 表示料金には税金とサービス料が含まれています。