

Course Menu

アミューズ

An Amuse-Bouche

トムヤムクンと七味おにぎり

Tom Yum Goong and Shichimi Onigiri

野菜のマリネ

Vegetable Ceviche

ゼントスタイル

Zento Style

味噌焼きサーモン

Miso Baked Salmon

柚子ソルベ シャンパン添え

Yuzu Sorbet with Champagne

和牛ほほ肉のブレゼ

トリュフピューレ / ビーフスープ

36 Hours Braised

Wagyu Beef Cheeks

Truffle Puree, Beef Tea

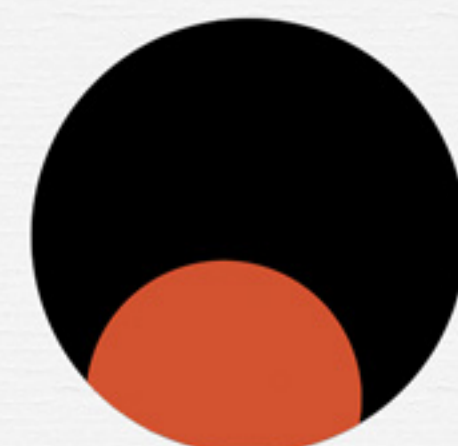
クリームブリュレ 三種盛り

Trio Of Crème Brulees

抹茶、ジンジャー、トリュフ、黒胡麻

Green Tea, Ginger – Truffle, Black Sesame

¥18,500



Z E N T O
FUSION KITCHEN