

THE
TOKYO
TORANOMON
EDITION

SEASONAL TASTING MENU
3 COURSES

6 September – 22 November 2022

28 November – 5 December 2022

SLOW-COOKED SCALLOP

Caramelized Burdock, Roasted Beets, Eringi Mushroom, Peanut Dressing

低温調理したホタテ

ゴボウのキャラメリゼ、ビーツのロースト、エリンギ、ピーナッツドレッシング

JAPANESE WAGYU BEEF TENDERLOIN

Chestnut, Eschalot, Truffle, Sauce

和牛テンドーロイン

栗、エシャロット、トリュフソース

SWEET POTATO MONT BLANC

Sweet Potato Paste, Chantilly, Maple Financier, Sweet Potato Confit

スイートポテトモンブラン

スイートポテトペースト、ホイップクリーム、メープルフィナンシェ、スイートポテトコンフィ

9500

THE
TOKYO
TORANOMON
EDITION

SEASONAL TASTING MENU
5 COURSES

6 September – 22 November 2022

28 November – 5 December 2022

SAFFRON RICCOTTA CHEESE

Black Tea Infused Raisin, Dried San Marzano Tomato, Crystal Mix

サフランリコッタチーズ

レーズンの紅茶煮、ドライサンマルツァーノトマト、クリスタルミックス

SLOW-COOKED SCALLOP

Caramelized Burdock, Roasted Beets, Eringi Mushroom, Peanut Dressing

低温調理したホタテ

ゴボウのキャラメリゼ、ビーツのロースト、エリンギ、ピーナツドレッシング

PAN SEARED AMBERJACK

Wasabi, Shiitake Mushrooms, Green Tea, Shellfish Stock

カンパチのソテー

山葵、椎茸、緑茶、貝出汁

JAPANESE WAGYU BEEF TENDERLOIN

Chestnut, Eschalot, Truffle Sauce

和牛テnderロイン

栗、エシャロット、トリュフソース

SWEET POTATO MONT BLANC

Sweet Potato Paste, Chantilly, Maple Financier, Sweet Potato Confit

スイートポテトモンブラン

スイートポテトペースト、ホイップクリーム、メープルフィナンシェ、スイートポテトコンフィ

16500