

TAPAS

MOLECULAR BAR

From 21 April

1st seating 5:30 pm
2nd seating 8:00 pm

12-Course Tapas Molecular Bar
12品のタパスモラキュラーバーコース

25,300

Pairing option
ペアリングオプション

Premium wine flight
プレミアムワインペアリング
+27,500

Wine flight
ワインペアリング
+16,500

Mocktail flight
モクテルペアリング
+9,900

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
If you have any questions about the origin of the ingredients used by our chefs, please ask your server.
Please note that menus are subject to market change and availability.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で別途15%のサービス料を申し受けます。
使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

Watering the Terrarium

テラリウムに水やり

snow crab | plants | oscietra caviar
ずわい蟹 | 植物 | オシエトラキャビア

Breakfast at Tsukiji Market

築地で朝ごはん

isobeyaki | Hokkaido "Ezo Bafun" sea urchin | chive
磯辺焼き | 北海道産 蝦夷馬糞雲丹 | ニラ

Been Wanting to try this Shiso Dango

ずっと食べてみたかった紫蘇団子

sesame tofu | perilla leaf | dengaku miso
胡麻豆腐 | 大葉 | 田楽味噌

Xiao Long Bao??

和食で小籠包??

chicken paitan soup | kenmi chicken | somen noodle
鶏白湯 | 健味鶏 | そうめん

Seasonal Encounter of Land and Sea

海と大地の出会い物

filefish | chicken skin | citrus
甘鯛 | 鶏皮 | 柑橘

The Salaryman Rushing to Work

急ぎのサラリーマン

truffle | pine nuts | bonito flakes
トリュフ | 松の実 | 鰹節

Salaryman Now in a Game World

ゲームの世界に転生したサラリーマン

spiny lobster | spice curry | poached egg
伊勢海老 | スパイスカレー | ポーチドエッグ

Sanshōd Duck

山椒鴨

kyoto duck | sansho pepper | black garlic
京鴨 | 山椒 | 黒ニンニク

Fighting Cow

ファイティングカウ

wagyu A5 tenderloin | sprouts | sukiyaki
A5 黒毛和牛フィレ | カイワレ | すき焼き

Microplastics

マイクロプラスチック

fondant | rice musk | hot and cold
フォンダン | 米ぬか | 冷熱

Japanese Honey Bee

日本ミツバチ

honey | taro potato | hibiki whisky
蜂蜜 | タロ芋 | 響ウイスキー

Rrrring! Rrrring!

ジリリリ!

tea or coffee | meringue
コーヒー または 紅茶 | メレンゲ