

(following menu to be implemented from February 4th)

7,000 yen Course

- Fresh Gazpacho with Shellfish Crudit  and Passion Fruit
トマトのガスパチヨ 新鮮な甲殻類と共にパッションフルーツを添えて
- Mixed Fish Carpaccio with Marinated Vegetables
本日の鮮魚のカルパッチヨ 季節野菜のマリネとのアンサンブル
- Poached Egg Coated in Breadcrumbs on Truffled-Cheese Fondue
ポーチドエッグのパン粉揚げ トリュフ入りチーズフォンデュのマリアージュ
- Sea-Bass Tartare Poile on Leeks, Cream and Bottarga
スズキのタルタルポワレ リーキ、クリームとカラスミを添えて
- Beef Filet with Red Chicory Pesto
牛フィレ肉と季節野菜のグリル トレビスの赤いジェノベーゼペースト
- Chef's Selection of Homemade Desserts
本日の自家製デザート盛り合わせ

10,000 yen Course

- "One-Bite" Foie Gras in a Chocolate Shell Praline on Mango Sauce
一口フォアグラ チョコレートプラリネ マンゴーソース添え
- Crunchy Cigar Pastry Stuffed with Scampi, Cous Cous and Homemade Ricotta Cheese
手長えび、クスクス、自家製リコッタチーズを葉巻に見立てて
- Marinated Beef Carpaccio with Orange Sauce and Pomegranate
牛リブのハーブマリネ 生ハム仕立てのカルパッチヨ ザクロ添え オレンジソース
- Burrata Cheese Mini-Tomato Caprese with Bottarga and Warm Eggplant Cream
ブッラータ(生クリーム入りモッツァレラチーズ)とフルーツトマトのカプレーゼ
ナスのペーストとカラスミを添えて
- Original BPI Homemade Ravioli with Red Wine (dipped or poured)
BPI 自家製ラヴィオリ 赤ワインと共に (付ける or 注ぐ)
- Roasted Lobster, Ceviche-style on Roasted Daikon with Avocado Sauce
大根カップ セビーチェ風オマール海老 アボガドソースを添えて
- Wagyu Sirloin in Matcha Tea Crust with Pear Confit
和牛サーロインの抹茶がけ 洋梨のコンフィと共に
- Chef's Selection of Homemade Desserts
本日の自家製デザート盛り合わせ