

# TAPAS

MOLECULAR BAR

## FESTIVE SEASON MENU

Ice fish, Aloe, Hirame	白魚、アロエ、ひらめ
Black Truffle, Lily Bulb	黒トリュフ、百合根
Triple Cooked Kuwai	カリカリくわい
Spider Crab and Jamon	たらば蟹とハモン
Arctic Potato Chip	厳寒チップス
Roast Pepper Caviar	焼パプリカキャビア
Liquid Sable, Egg Nog Spiced Milk Tea	液体サブレ、エッグノッグ、スパイスミルクティー
Wagyu Ravioli, Kinome, Maitake	和牛のラビオリ、木の芽、舞茸
Baccalao Espuma	バカラオのエスプーマ
Shattered Violet Martini	粉々のバイレットマティーニ
Snow, Sel Guerande, Winter's Breath	雪 — 冬のいぶき
Genuine Chocolate Truffle	正真正銘のトリュフチョコレート
Puffed Barbequed Pork	ふっくら焼き豚
Tai Chaduke	鯛茶づけ
Scallop with Cultivated Pearl	ほたての真珠添え
Mont Blanc	モンブラン
Ankimo	あんきも
Foie, Coffee, Potato	フォアグラ、コーヒー、お芋
Secreta De Cerdo	豚のヒ.ミ.ツ
Xiaolongbao	ショーロンポー

20,000



All prices are in Japanese Yen inclusive of 5% consumption tax and subject to 10% service charge  
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10%のサービス料を申し受けます