

# HARVEST KITCHEN

## Seasonal Course Menu

### 醍醐 / DAIGO JPY 5,800

#### 前菜 / Appetizer

冷製ピスタチオのカッペリーニ

帆立貝と海老のタルタル添え

Chilled Pistachio Capellini  
With Scallop and Shrimp Tartare

(アレルギー：小麦、甲殻類)  
(Allergen: Wheat, Shellfish)

#### 本日のスープ / Today's Soup

(アレルギーはスタッフにお問合せくださいませ。)  
(Please ask our staff about allergens.)

#### メインディッシュ / Main Dish

合鴨のコンフィ

レンズ豆とマッシュルームのラグー

Confit of Duck with a Ragu of Lentils and Mushrooms

(アレルギー：乳、小麦)  
(Allergen: Milk, Wheat)

#### 本日のデザート / Today's Dessert

(アレルギーはスタッフにお問合せくださいませ。)  
(Please ask our staff about allergens.)

### 八瀬 / YASE JPY 8,800

#### 前菜 / Appetizer

冷製ピスタチオのカッペリーニ

帆立貝と海老のタルタル添え

Chilled Pistachio Capellini  
With Scallop and Shrimp Tartare

(アレルギー：小麦、甲殻類)  
(Allergen: Wheat, Shellfish)

#### 本日のスープ / Today's Soup

(アレルギーはスタッフにお問合せくださいませ。)  
(Please ask our staff about allergens.)

#### 魚料理 / Fish

グリルサーモン

ソースレモネードヴェール

Grilled Salmon with Lemonade Vert

(アレルギー：乳)  
(Allergen: Milk)

#### メインディッシュ / Main Dish

牛フィレ肉のロースト

スパイシーレンティルとローストトマト サルサベルデ  
Roasted Beef Tenderloin with Spicy Lentils and Roasted  
Tomatoes, Salsa Verde

(アレルギー：卵、乳、小麦、ナッツ)  
(Allergen: Egg, Milk, Wheat, Nuts)

#### 本日のデザート / Today's Dessert

(アレルギーはスタッフにお問合せくださいませ。)  
(Please ask our staff about allergens.)

\*上記のコースにはブレッドバスケット、コーヒーまたは紅茶が付きます。

\*The set course includes Bread Basket and Coffee or Tea.



Menu is subject to change due to seasonality and product availability. All prices are inclusive of tax and service charge.  
仕入れによって内容が異なる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれます。