

カカオコース例

(2/1~2/28)

¥16,500

(税込・サービス料12%別)

水蛸キュウリセロリのカクテル
カカオ水のエキューム

Giant Pacific Octopus, Cucumber & Celery Cocktail,
Cacao Water Foam

季節野菜のプレッセ

カカオパルプとアンチョビのクーリ

Pressed Seasonal Vegetables,
Cacao Pulp & Anchovy Sauce

天然真鯛のロティ

赤味噌のコンディマンカカオニブとP125のアクセント

Roasted Wild Red Sea Bream,
Red Miso, Cacao Nibs & P125 Accent

スペイン産コクレ

エピスとカカオオイルのマーブル仕立て
Spanish Cockerel,
Spices & Cacao Oil, Marble Style

せとかとショコラオレ

“Setoka” Mandarin Orange & Chocolate Au Lait

青森カシスとショコラノワール

Aomori Black Currant & Dark Chocolate

ホットコーヒーと檸檬とショコラブラン

Hot Coffee, Lemon & White Chocolate

※食材の仕入れ状況などにより内容が変更になる場合がございます。ご了承お願いいたします。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.