

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

季節野菜のプレス
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
エビスとカカオオイルのマーブル仕立て
Spanich 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。ご了承をお願いいたします。

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