

# カカオコース

(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

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.