



THE BLINK  
all day dining

## Tasting course 7,260yen

テイस्टイングコース

Avant amuse / Amuse アヴァンアミューズ / アミューズ	Appetizer 前菜	Potage ポタージュ	1 item from fish or meat 魚またはお肉から1品	Dessert デザート
--	-----------------	-----------------	--	-----------------

## Monthly course 9,680yen

マンスリーコース

Avant amuse / Amuse アヴァンアミューズ / アミューズ	Appetizer I 前菜1品目	Appetizer II 前菜2品目	Fish dishes 魚料理	Meat dishes 肉料理	Dessert デザート
--	----------------------	-----------------------	--------------------	--------------------	-----------------

コースの料理は下記メニューよりお選びください

## Appetizer / Hors d'oeuvre

Bisque de champignons シャンピニヨンのビスク	1,573	Tartine "salade niçoise" タルティエヌ "サラダ ニソワーズ"	1,936
Salmon mie cuit サーモン ミキユイ	1,936	Market lettuce マーケット レタス	1,815
Endive salad アンディープ サラダ	2,057	Foie gras poêlé フォアグラポワレ ※コースでお選びいただく場合は+1,089yen頂戴いたします	2,783

## Fish / Poisson

Flounder Dugléré ヒラメのデュクレレ	3,025	Red seabream poêlé 真鯛のポワレ	2,662
Roasted Japanese Spanish mackerel wrapped in phyllo 鱈のフィロ包みロースト	2,783	Grilled Canadian lobster カナダ産 オマール海老のグリル ※コースでお選びいただく場合は+1,210yen頂戴いたします	4,356

## Meat / Viande

Hyogo Prefecture, Okutamba chicken supreme 兵庫県 奥丹波鶏 シュプレーム	2,904	Magret duck rôti マグレ鴨のロティ	2,904
Matsuzaka pork ragoût 松坂ポークのラグー	3,146	Japanese Black fillet and foie gras white rossini 黒毛和牛フィレ肉とフォアグラの白いロッシーニ ※コースでお選びいただく場合は+1,452yen頂戴いたします	6,292

## Other

Yellow pickles イエローピクルス	847	"Takasho bread" fried lobster sandwich (Américaine/aurora sauce) "高匠パン" オマール海老フライサンド (アメリカーナ・オーロラソース)	3,388
Smoked mixed nuts スモークミックスナッツ	847	Wagyu beef curry (Four types of spices and fukujinzuke pickles) 和牛のビーフカレー (4種のスパイスと福神漬)	3,086
Charcuterie assortment (Please ask our staff) シャリュキュトリー各種 (スタッフにお尋ねください)	1,452		

## Dessert

Fromage platter ブラッター フロマーージュ	2,057	Strawberry mousse glacé 苺のムースグラッセ	1,573
Sorbet glace (vanilla/mango/pistachio) グラス・ソルベ(バニラ・マンゴー・ピスタチオ)	1,331	Fondant chocolat passionfruit sorbet フォンダン ショコラ パッションフルーツソルベ	1,573
Tiramisu ティラミス	1,452		

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です