



THE TASTE OF NAGANO

VEGETABLE · CAVIAR SPRING ROLLS · GAZPACHO

春巻き・野菜・キャビア | 蔬菜魚子醬春卷

ILAKA Gold Tamaki

STRAW-GRILLED RETURNING BONITO · FERMENTED TOMATOES

鰹・発酵トマト | 稻草焼鰹魚・發酵番茄

ILAKA Indigo

SHIITAKE MUSHROOM TERRINE (JAPANESE DASHI, TRUFFLE)

原木椎茸 | 香菇法式凍 (日式高湯、松露)

ILAKA Indigo

SEASONAL SASHIMI

旬のお造り | 時令刺身

ILAKA Crimson

GRILLED CUCUMBER WITH SHELLFISH CREAM

胡瓜のグリエ・貝のクリーム | 烤青瓜伴貝類忌廉醬

ILAKA Black

HOKKIGAI CLAM RISOTTO · VEGETABLE MOUSSE

松川の米・北寄貝 | 北寄貝燉飯伴蔬菜慕絲

ILAKA Black

BRIOCHE WITH CELERY ROOT AND TRUFFLE

セロリラヴ・トリュフ・ブリオッシュ | 西芹根松露牛油麵包

ILAKA Forest "Yamamai"

TEPPANYAKI DUCK LIVER

フランス産アヒルレバー | 鐵板燒法國鴨肝

ILAKA Forest "Yamamai"

A5 MIYAZAKI WAGYU TENDERLOIN A5

宮崎牛ヒレステーキ | 鐵板燒 A5 宮崎和牛牛柳

ILAKA Forest "Yamamai"

CAULIFLOWER WITH WHITE CHOCOLATE SAUCE · CRÈME BRÛLÉE,
COCONUT AND TABASCO ICE CREAM / BASIL OIL

クレームブリュレ・カリフラワー・ココナッツ | 椰菜花配白朱古力汁・焦糖燉蛋・椰子辣椒汁雪糕・羅勒油

ILAKA Gold Tamaki

OKINAWAN MANGO AND BASIL CREAM

沖縄マンゴー・バジルクリーム | 沖縄芒果伴羅勒忌廉

ILAKA Gold Tamaki

BRILLIANT BY LANGHAM MEMBER

\$2,188 PER PERSON 一人前

ORIGINAL

\$2,588 PER PERSON 一人前