



10 Course Kaiseki Menu £59  
Wine Pairing £45

House Bread, Kakuni Pork & Winter Tomato  
Katsuobushi Donut & Taleggio

Chawanmushi, Unagi, Gorgonzola & Ikura

*Zero Infinito, Pojer e Sandri, Solaris, Trentino Alto Adige, 2019*

...

Stracciatella, Pear & Ponzu

Sea Trout & Herb Sorbet

Mackerel, Grape & Smoked Soy

Sea Bream, Truffle Soy & Furikake

*(Add Oyster, Blackberry Granita & Shiso £5)*

*Greco di Tufo, Pietracupa, Greco di Tufo., Campania, 2019*

...

Prawn & Shiso In Carrozza

Purple Broccoli Tempura & Tentsuyu

*Lambrusco Grasparossa, Bruno Zanassi, Grasparossa, Emilia Romagna, NV*

...

Cinghiale Agnolotti

*Chianti Rufina, Selvapiana, Sangiovese, Tuscany, 2019*

...

Cod, Salsa Rossa, Mizuna & Daikon

Meat Main Substitution

Squab Kabayaki For Two (£18)

Chicken & Venison Tsukune

*Anteprima Tonda, Antonelli, Trebbiano Spoletino, Umbria, 2018*

...

Ricotta, Miso Caramel & Kaki

*Kabir, Moscato Di Pantelleria, Donnafugata, Zibibbo, Sicily, 2019*