



SUMMER MENU

MENU 159 | PAIRING 95

JULY 14, 2025

KUMAMOTO OYSTERS
SMOKED BLACK COD
MOREL PANISSE

AMBERJACK CRUDO & AJI CHILI

CARL LOEWEN LEIWENER LAURENTIUSLAY SPATLESE RIESLING 2021

THE SUMMER GARDEN, SALMON ROE

AITIA ESTATE GEWÜRZTRAMINER COLUMBIA GORGE 2023

KING CRAB GARGANELLI, GARLIC SCAPE PESTO

EIEIO & Co. « CUVÉE X » WILLAMETTE VALLEY CHARDONNAY 2021

VOTUM BREAD & BUTTER

HALIBUT WITH POTATO SCALES & VELOUTÉ

KESSELSTATT GOLDTRÖPFCHEN GG MOSEL RIESLING 2019

PORK & MOLE ROJO

VIEUX TÉLÉGRAPHE « TÉLÉGRAMME » CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022

TOASTED BARLEY & CHOCOLATE GRANOLA

APPLE CAKE & RIESLING, RHUBARB

CAMIN LARREDYA « AU CAPCEU » JURANÇON PETIT MANSANG 2021

PÂTE DE FRUITS
COOKIE

TWENTY PERCENT SERVICE CHARGE IN LIEU OF GRATUITY

M U T V

À LA CARTE

TO BEGIN

CURED SALMON ROE SERVICE « ASTORIA, OR »	25
HALF-DOZEN KUMAMOTO OYSTERS « HUMBOLDT, CA »	24
OSETRA CAVIAR SERVICE	75

FIRST COURSE

THE MID-SUMMER GARDEN	17
« ADD SALMON ROE »	15
SMOKED BLACK COD & TOKYO TURNIP SOUP	17
AMBERJACK CRUDO & AJI CHILI	27
MUSHROOM RISOTTO	27
KING CRAB GARGANELLI, GARLIC SCAPE PESTO	29

PRINCIPAL COURSE

LAMB WITH MADEIRA & FOIE GRAS	49
PORK TENDERLOIN & MOLE ROJO, MUSHROOM	37
STEELHEAD & SCALLION PORRIDGE	42
HALIBUT WITH POTATO SCALES & VELOUTÉ	45
STEAK WITH BOK CHOI & WILD MUSHROOM	
6 OZ PRIME MANHATTAN	55
4 OZ A5 WAGYU MANHATTAN « MIYAZAKI »	110