

SEASONAL COURSE

6800

AMUSE

宮崎県産マンゴー 京丹波モッツアレラ
Mango, Mozzarella Cheese

桜海老 ポレンタ
Sakura Shrimp, Polenta

ハモンセラノー 泉州水茄子
Jamon Serrano, "SENSHU" Eggplant

グラナパダーノ カタラーナ
Grana Padano, Crema Catalana

COLD APPETIZER

真鯛 デコポン うるい
Sea Bream, Dekopon, Hosta Vegetable

PASTA

雲丹 烏賊 唐墨
Sea Urchin, Squid, Bottarga

FISH

青森サーモン フェンネル 甘長唐辛子
"AOMORI" Salmon, Fennel, Sweet Pepper

MAIN

・近江鴨 泉州新玉葱 マルサラワイン
"OHMI" Duck, "SENSHU" Onion, Marsala Wine

・赤城和牛の炭火焼き (+3000)
"AKAGI" Beef, SUDACHI Citrus, Black Garlic (+3000)

RISOTTO

空豆 うすいえんどう ペコリーノ
Peas and Broad Beans, Pecorino Cheese

DESSERT

苺 薔薇
Strawberry, Rose

自家菜園ハーブティー
Home-Grown Harb Tea

ORIENTAL COURSE

10000

1st AMUSE

オマール海老 サマートリュフ
Lobster, Summer Truffle

2nd AMUSE

ハモンセラノー 宮崎県産マンゴー 京丹波モッツアレラ
Jamon Serrano, Mango, Mozzarella Cheese

COLD APPETIZER

鮪 キャビア 煎り酒
Bluefin Tuna, Caviar, IRIZAKE

HOT APPETIZER

伝助穴子 玉蜀黍 花穂紫蘇
Conger Eel, Sweet Corn, Shiso Flower

1st PASTA

岐阜県産トマト バジル
Tomato, Basil, Cappellini

FISH

甘鯛 発酵 ズッキーニ
Tilefish, Fermented Butter, Zucchini

MAIN

赤城和牛 酢橘 黒大蒜
"AKAGI" Beef, SUDACHI Citrus, Black Garlic

2nd PASTA

檸檬 パルミジャーノ
Lemon, Parmigiano, Spaghettini

DESSERT

完熟メロン 酒粕 ハーブ
Ripe Melon, Sake Lees, Harb

自家菜園ハーブティー
Home-grown Harb Tea

[季節の食材を使用しておりますので、予告なくメニューを変更させていただく場合がございます。 表示価格は税込の金額です。 また、別途10%のサービス料を頂戴致します。]