

Course Menu

6,000



前菜



- 天然鮪とアボカドのコリアン風
Tuna and Avocado Korean style



- 塩レモンチキンのガランティース
Salted Lemon Chicken Galantine



- ガーリックトースト
Garlic Toast



- 南瓜とひじきの揚げないクロケット
Croquette with Pumpkin and Hijiki seaweed without frying

- 本日の一品
Today's dish

※食物アレルギーについては当日スタッフにご確認ください Please ask our staff about food allergies



スープ

- やさしい手羽出汁のソパ・デ・リマ風スープ ライムの香り
Sopa de Lima soup with chicken wing soup and lime aroma



お魚料理

- 本日の鮮魚ソテー 本日のソース
Sautéed fresh fish of the day with sauce of the day
※食物アレルギーについては当日スタッフにご確認ください
Please ask our staff about food allergies



- 烏賊の塩辛のチュモツパ
Salted squid "Jumeok-bap"



- ソフトシェルシュリンプフライ
ココナッツ風味
Fried Soft Shell Shrimp with Coconut flavor

- シーフードグラタン
Seafood au Gratin
※食物アレルギーについては当日スタッフにご確認ください
Please ask our staff about food allergies



お肉料理



- 岐阜県飛騨牛スジの和風煮込み
Gifu Hida Beef Tendon Stewed in Japanese Style



- 三浦豚のロースト ジンジャーソース
Roasted MIURA Pork with Ginger Sauce



- 名古屋コーチン入りつくねとししとうの
ブロchette ビーツソース
Brochette of Shishito Peppers and Tsukune with Nagoya Cochin with Beetroot Sauce

- 国産手羽先のスパイシーブラック
彩りサラダ
Japanese spicy black chicken wing salad

※上記4種類のメインディッシュから清流牛のグリルに変更出来ます + 3,000円



デザート



- ヨーグルト北海道小豆ぜんざい
Yogurt Zenzai (A sweet red bean soup)



- 五穀米のアイスクリーム、抹茶のチュロス、
ほうじ茶のムラング
Five-grain rice Ice Cream, Green tea churros,
Hojicha Meringue



- 植物性のチョコレートテリーヌ、
豆乳クリームバター、ビオラ、ほうじ茶エスプーマ
Plant-based chocolate terrine, Soy cream Butter,
Viola, Hojicha Espuma

- 豆乳ドーナツ
Soy milk doughnut

パン

Bread

※食物アレルギーについては当日スタッフにご確認ください Please ask our staff about food allergies

珈琲、紅茶

Coffee or tea

※食物アレルギーについては当日スタッフにご確認ください Please ask our staff about food allergies

コースのラストオーダーは19:30となります。 Last order time for courses is 19:30

仕入状況により内容が変更される場合がございます。 表示価格には税金、サービス料が含まれております。 All prices are inclusive of tax and service charge.