

# 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  
Sauteed 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

 ● 三浦豚ローストポーク 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  
ブロシュット 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  
チョコクランチ  
Yogurt Zenzai (A sweet red bean soup)  
with Chocolate Crunch

   ● 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、ピオラ、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