

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