

# Course Menu

6,500

## 前菜

● 天然鮓とアボカドのユッケ風  
Tuna & Avocado Yukke-Style

● ガーリックトースト  
Garlic Toast

● 本日の一品  
Chef's Special of the Day

● 国産吉備女子のエスカベッシュ  
五穀豊穣ドレッシング

Japanese Round Herring Escabeche  
with Five-Grain Harvest Dressing

● 合鴨のパテとフムス  
Duck Pate and Hummus

## スープ

● 名古屋コーチン卵とじ阿波尾鶏の出汁ガラスープ  
Nagoya Cochinchicken Egg-Drop Chicken Broth Soup

## お魚料理

● 黄金カレイのルーラード 本日のソース  
Rolled Golden Flounder with Today's Sauce  
※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

● 小ふぐの唐揚げ 守口漬けのタルタル  
Crispy Fried Baby Pufferfish  
with "Morikuchi" Pickle Tartar Sauce

● 蟹入りつみれ セントレアの  
アカモクソース  
Crab Fish Cake with Centrair Akamoku Seaweed Sauce

● 有頭ブラウンタイガーのハーブ焼き  
Herb-Grilled Head-On Brown Tiger Shrimp

● 国産牛肉の和風煮込み 味噌クリーム  
Slow-Braised Domestic Beef with Miso Cream Sauce

● 新潟産雪室熟成ローストポーク  
Niigata Snow-Aged Roast Pork

● スパイスで漬けた国産黒手羽先  
Domestic Black Chicken Wings with Spice Marinade

● 俵赤飯とひょうたんの赤しば漬け  
Red Rice Balls with Gourd Pickles

※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

## お肉料理

● ヨーグルト北海道小豆ぜんざい  
Hokkaido Azuki Yogurt Zenzai

● ルビーカカオのアイスクリーム  
Ruby Cacao Ice Cream

● カンノーロ シチリア風  
Sicilian-Style Cannoli

● 紅はるかのスイートポテト QQ ボール  
"Beniharuka" Sweet Potato "QQ" Ball

● 植物性のチョコレートテリーヌ  
Plant-Based Chocolate Terrine

## 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

## 珈琲又は紅茶

Coffee or Tea