

Course Menu

6,500

前菜

● 天然鰯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
五穀豊穡ドレッシング
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 Cochin 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

● 蟹入りつまれ 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

お肉料理

● 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

デザート

● 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