

D I N N E R

Mar.16th-Jun.15th

A nine-course meal

JPY 20,000

Amuse

Octopus terrine with aonori tuile and fish powder remoulade sauce

タコのテリーヌ 青のりのチュイル 魚粉の入ったレムラードソース

Cold foie gras pudding with truffle salted caramel sauce

冷製フォアグラのプディング トリュフ塩カラメルソース

Hors-d'œuvre froids

Chef's recommended vegetable assortment with moromi mayonnaise

おすすめ野菜の盛合せ もろみマヨネーズ

Hors-d'œuvre chauds

Herb crusted pâté de campagne with salad パテ・ド・カンパーニュの香草パン粉焼き サラダ添え

Soup

Green beans and cabbage potage 緑豆とキャベツのポターージュ

Poisson

Pan seared baby abalone with garlic butter sauce トコブシのポワレ ガーリックバターソース

Confit of Spanish mackerel with mussel fondant サワラのコンフィとムール貝のフォンダン

Viande

Kyotanba Jidori, foie gras and bamboo shoots en croûte with kinome and sansho pepper sauce

京丹波地鶏、フォアグラ、タケノコのパイ包み焼き 木の芽と山椒のソース

Pan seared Banshu beef sirloin choice of soy butter sauce or mustard sauce

播州牛サーロインのポワレ 醤油バターソースorマスタードソース

Riz

Saffron cheese rice croquette with clam soup サフランとチーズのライスコロケ シジミスープ

Dessert

Recommended fruit parfait style おすすめフルーツ パフェ仕立て

Cheese selection チーズ盛合せ

Ice cream&sorbet アイス&シャーベット

Coffee コーヒー

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください