

D I N N E R

Jun.16th-Sep.15th

A nine-course meal

JPY 20,000

Hors-d'œuvre froids

Tomato and watermelon terrine with sautéed sainte-maure cheese
トマトとスイカのテリーヌ サントモールのソテー

Trout salmon gravlax トラウトサーモンのグラブラックス

Chilled foie gras pudding with truffle sauce 冷製フォアグラのプディング トリュフソース

Hors-d'œuvre chauds

Corn spare ribs トウモロコシのスペアリブ

Roasted spaghetti squash with truffle oil そうめん南瓜のロースト トリュフオイル

Recommended canapé (whitebait) おすすめカナッペ シラス

Soup

Chicken consommé soup with nagaimo and molokheiya
長イモ モロヘイヤ チキンコンソメスープ

Poisson

Grilled octopus and asparagus pie with romesco sauce
タコのグリルとアスパラガスのパイ ロメスコソース

Meunière of pike conger with plum butter sauce ハモのムニエル 梅バターソース

Viande

Lamb wrapped in brick pastry with harissa sauce 仔羊のパートブリック包み ハリッサソース

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

Ayu rice croquette アユのライスコロッケ

Dessert

Please choose from below 下記よりお選びください

Lemon parfait glace レモンのパルフェグラッセ

Assorted cheese チーズ盛合せ

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