

舌尖上的美味「不時不食」より

季節毎の全国各地の食材をお楽しみいただくシェフおすすめのコース

SEASONAL DINNER COURSE

開胃菜

「初めの口福」お食事前のお楽しみ

Selected appetizer

玻璃鳴門魚滑

徳島県産 鳴門天然真鯛の中華刺身ローヘイ

Assorted Chinese sashimi of red sea bream from Naruto strait

厨師長荐海鮮

漁港直送 海鮮の一品 炸蒜茸の香りとともに

Chef's special seafood dish with fried garlic

蝦子獅子頭碗

河海老卵が香る燉湯に浮かぶ「萩むつみ豚」の柔らか肉団子

Salt-based soup of pork dumpling with river shrimp roe

葱焼鮑魚蹄筋

天然蝦夷鮑と鹿のアキレス腱醤油煮

Braised Ezo abalone and venison with soy sauce

崑崙紅焼尾翅

吉切鮫尾鰭ふかひれの醤油煮 鶏白湯の饗宴

Braised shark fin soup with soy sauce and slow cooked chicken broth

鼓香嫩牛里脊

黒毛和牛の鍋煎と新じゃがいもの蜂巢揚げ添え

Sautéed Kuroge Wagyu with deep-fried stuffed potato

陽春白雪湯面

丸鶏清湯と鶏油香る淡麗清湯中華そば

Clear chicken soup noodles with chicken oil

天佑蛋黄奶昔

奥出雲平飼い「彩り天佑卵」のミルクセイキアイスと中国茶のペアリング

Pairing of egg and milk ice with Chinese tea

9品のコース/Choice of 9 courses ¥32,890

8品のコース/Choice of 8 courses ¥28,462

8品のコースには「天然蝦夷鮑と鹿のアキレス腱醤油煮」が含まれておりません

また、「吉切鮫尾鰭ふかひれの醤油煮 鶏白湯の饗宴」が

「ふかひれ入り蒸しスープ」へ変更になります。

8 courses do not include "Braised Ezo abalone and venison with soy sauce".

The six dish is changed to "Steamed shark fin soup".

2名さまより承ります Two orders minimum

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております

*Please inform our staff if you have any food allergies.

*Menu items may change according to ingredient availability.

*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.