

盛夏を潤す涼麺セレクション

A Selection of Chilled Noodles for Hot Summer

Cold
PASTA



冷製フェデリーニ ガスパチョ仕立て

Chilled Federini Gazpacho Style

¥3,100

トマトをベースに、彩り野菜の瑞々しい風味とほどよい酸味を合わせたガスパチョ仕立ての冷製フェデリーニ。
ひんやりとした喉ごしと爽やかな味わいが、暑い季節に心地よい一皿です。

Chilled fedelini prepared in a gazpacho style, combining a tomato-based sauce with the fresh flavors of colorful vegetables and a delicate acidity. Refreshingly cool and light, it is the perfect dish for hot summer days.

Somen
Japanese thin
Wheat Noodles

涼風素麺セット

Somen Set

¥3,300



小鉢
Appetizer

本日の小鉢
豚肉とゴーヤの生姜焼き
• Side Dish
• Sautéed Pork with Ginger Soy Sauce and Bitter Melon

天婦羅
Tempura

キス ヤングコーン オクラ 万願寺唐辛子
Garfish, Baby Corn, Okra, "MANGANGI" Green Peppers

素麺
Somen

酢橘つゆ 豆乳坦々つゆ
椎茸 海老 プチトマト
• Japanese Lime Soy Sauce and Spicy Soy Milk Sesame Sauce
• Shiitake Mushrooms, Shrimp, Cherry Tomatoes

薬味
Condiments

生姜 茗荷 大葉 万能ねぎ 大根おろし
Ginger, MIYOGA, SHISO Leaf, Green Onion, Grated Daikon Radish