

Premium

10,800

カンノーリ “フォアグラと金柑”
Cannoli with Foie Gras and Kumquat

真鯛のカルパッチョ うるいとハーブ 八朔のヴィネグレット
Sea Bream Carpaccio with Urui, Herbs, and Hassaku Orange Vinaigrette

ホワイトアスパラガスのグリル 南知多濃厚卵と甲殻のソース
Grilled White Asparagus with Minami-Chita Region Rich Egg and Shellfish Sauce

名古屋コーチンのラグー タリオリーニ セルバチコの花
Tagliolini with Nagoya Cochin Chicken Ragu Wild Arugula Flower

甘鯛の鱗揚げ 春のミネストローネ
Pan-Fried Tilefish with Spring Minestrone

三河牛のグリル 新じゃが芋 タスマニア産マスタードソース
Grilled Mikawa Region Beef with New Potatoes and Tasmanian Mustard Sauce

ズワイ蟹と葉山葵のリゾット 唐墨
Risotto with Snow Crab, Wasabi Flower and Bottarga

はしもと園芸 紅ほっぺのヴァリエ
Hashimoto Horticulture Strawberry Mousse and Sorbet

※次回変更は5月9日を予定しております

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問合せください。
Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.

表示価格は既に8%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff.