

PREMIUM

10,000

< Specialties >

フォアグラの最中 ~金柑~
Foie gras with Kumquat

< Appetizer >

桜鯛の昆布め うるい 八朔のインサラータ
Insalata with Sakura Anthias, Urui and Hassaku Orange

< Hot Appetizer >

花ズッキーニ 燻製モッツァレラのフリット
Zucchini Blossom with Smoked Mozzarella Fritter

< 1st Pasta >

春キャベツ 唐墨 コンキリエ
Conchiglie with Spring Cabbages and Bottarga

< 2nd Pasta >

生雲丹とイカ墨のタリオリーニ
Tagliolini with Raw Sea Urchin and Squid Ink

< Fish >

桜海老 いとより 三河産蛤のカルトッチョ
Cartoccio with Sakura Shrimp, Sea Bream and Mikawa Clams

< Main >

愛知牛とホワイトアスパラガスの炭火焼き 広島レモン
Charcoal Grilled Aichi Beef and White Asparagus with Hiroshima Lemon

< Dessert >

橋本園芸 摘みたて紅ほっぺ フロマージュのソルベ
Freshly Picked Beni Hoppe Strawberry with Fromage Blanc Sorbet

次回変更は5/15(水)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い合わせください。
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。

Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.
All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.