

# 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.