

Menu

令和五年

皐月 水無月

先付け	笹の葉寿司
前菜	自家製白胡麻豆腐 焼き茄子と帆立の山葵和え 牡蠣の時雨煮 無花果の揚げ出し 合鴨と金柑のブルーチーズソース ミニトマトの赤ワイン蒸し 自家製ピーナツ味噌 蕎麦の実 ずわい蟹砵巻き
煮物椀	えんどう豆のすり流し 玉蜀黍真丈
お造り	本日のお造り
焼き物	サーモンの灘焼き 焼き白アスパラ
*強肴	ラムフィレの蕈焼き ルッコラとミントの味噌ペースト もしくは 【 但馬牛A5フィレ 蕈焼き + 45€ 】
*デザート	蛸と枝豆の炊き込みご飯 香の物 赤だし
デザートファイナル	和風豆乳ラムチャイアイスクリーム レーズンバターサンド
	小菓子

仕入れ状況によりメニューの一部が変更になる場合もございます

会席コース 124ユーロ

ショートコース 95ユーロ

*ショートコースには強肴とデザートが含まれません

ペアリング Wein 63 / 45

Sake 88 / 66

Premium Sake 125 / 90

(日本酒のペアリングは会席コース合計500ml、ショートコース350mlです)