

Autumn course

Course A

Appetizer

Grilled fig with Amazake vinaigrette
Boursin cheese, fresh mozzarella cheese & Garlic toast
無花果と甘酒のビネグレット ブルサンチーズとフレッシュモッツアレラ
ガーリックトーストと共に

Hot dish plate

Cauliflower steak & miso lotus root
薪焼きカリフラワーステーキと蓮根の田楽風

2nd hot dish plate

Grilled lobster & pasta
Lobster stock & fresh tomato coulis sauce
オマール海老のグリルとトマトの焼きパスタ

Fish dish

Grilled Norway salmon with red cabbage,
Sauteed scallion & Trampette mushroom, Cashew nut lemon oil
赤キャベツでマリネしたサーモンの薪焼きグリル 九条ネギとトランペット茸のソテー
レモン香る塩糍カシューナッツ

Main dish

Woodfire herb duck breast
black onion & Maitake mushroom sticky rice
香草鴨胸肉 黒い玉葱と薪香る舞茸おこわ 軽い鴨のジュ

Dessert

Apple pie with ice cream & autumn leaves syrup
林檎のパイ包み焼き 秋の静かな実りを添えて