

Winter course
Course A
2025 年 12 月～2026 年 2 月

Appetizer

Half cooked tuna & grilled avocado
Fennel & Swiss chard salad, homemade plum dressing
鮪赤身のミキユイとアボカドのグリル フェンネルとスイスチャードのサラダ
自家製梅ドレッシングと小松菜のピューレ

Hot dish plate

Grilled smoked taro potato & mini carrot
Steamed abalone, scorched soy sauce
里芋と蜂蜜人参の燻製グリル パプリカオイル 鮑のスチーム 薪焼き焦がし醤油の香り

Fish dish

Roasted codfish & raw ham on anchovy focaccia
garlic tomato herb butter
冬鱈と生ハム アンチョビフォカッチャのオープンサンド ドライマトバターの炙り

Main Dish

Pork chaliapin steak & mille-feuille potato & cabbage
Shallot confit, madeira wine gravy
豚ロースのシャリアピンステーキとミルフィーユポテト マデラ酒のグレーヴィーソース
皮付きエシャロットのコンフィグリル

Dessert

Yuzu & caramel cream on baked meringue, sloe gin sauce
柚子とキャラメル メレンゲを器に見立てて スロー・ジンのソース

*Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容を変更させていただく場合がございます。