

Summer Course
Course A
June – August, 2026
2026 年 6 月～8 月

Appetizer

Caprese of eggplant & burrata cheese with raw ham & pine nut
Served with mint oil
水茄子とブラータチーズのカプレーゼ プロシュート 松の実 ミントオイル

2nd dish

Mille-feuille caramelized eel
Chutney of summer peach Japanese pepper
鰻のキャラメリゼ 桃と山椒のチャツネのミルフィーユ仕立て

Fish dish

Wood-fire grunt fish & zucchini steak
Fermentation salt lemon vinaigrette
イサキの薪焼き ズッキーニステーキとおかひじき 発酵塩レモンのヴィネグレット

Main dish

BBQ of pork spare rib & summer mandarin orange
Manganji pepper salad
豚肩スペアリブと夏ミカンの BBQ グリル 万願寺のサラダ

Dessert

Verrine exotic
Flavor of lime & elderflower
ヴェリーヌ・エキゾチック
ライムとエルダーフラワーの香り

*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。

Summer Course
Course B
June – August, 2026
2026 年 6 月～8 月

Appetizer

Salad of grilled asparagus & squid, homemade tomato dressing
Roast shell pasta with garbanzo beans
アスパラガスのグリルと烏賊ソーメンのサラダ仕立て 自家製トマトドレッシング
シェルパスタのローストとガルバンゾー

2nd dish

Fried corn ribs, paprika puree
とうもろこしリブとパプリカピューレ

Fish dish

Wood-fire bonito with noisette butter soy sauce
Pickled Japanese ginger
鰹の薪焼きと醤油風味の焦がしバターソース
茗荷のピクルス添え

Main dish

Grilled duck breast & fennel caramelize
Salad of watermelon & cottage cheese
五香粉と蜂蜜香る鴨肉のロースト トリュフソース フェンネルのキャラメリゼ
西瓜とカッテージチーズのサラダ

Dessert

Peach royal
白桃ロワイヤル

*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。