

季節の特別8皿のコース

DINNER

厳選の旬の食材を使って仕立てた
シェフのおまかせのスペシャルコース

[アミューズ]

ワカサギ カダイフ
Lake smelt Kadaif

[前菜]

帆立 蛤 菜花
Scallop Clam Canola flower

[前菜]

馬肉 春菊
Horse meat garland chrysanthemum

[前菜]

白子 カマンベールチーズ
Milt Camembert cheese

[パスタ]

鴨 パッパルデッレ
Duck pappardelle

[魚料理]

アカハタ 昆布 バター
Blacktip grouper, sea kelp and butter

[肉料理]

熊本県産 あか牛 山椒 クレソン
Red beef from Kumamoto Prefecture
Japanese pepper and watercress

[デザート]

ショコラ ビーツ
Chocolate beets

[カフェ]

食後のお飲み物
Coffee or Tea

