

# SEASONABLE COURSE

シーズナブルコース お1人様 6000 [6600]

## AMUSE

BOILED WATERCRESS, CORN MOUSSE & FRESH SEA URCHIN

秋田県産じゅんさいのお浸し とうもろこしのムース 生うに

## APPETIZER

AWAJI BURRATA CHEESE, PEACH & PROSCIUTTO

淡路ブラータチーズ 国産桃 プロシュート

KUMANO SWEETFISH PATE, MELON, KAWABA RICOTTA CHEESE & PIE

三重県産熊野鮎のパテ メロン 川場リコッタチーズ パイ

## HOT APPETIZER

WOOD-GRILLED CONGER EEL, EGGPLANT & AGED BALSAMIC SAUCE

島根県産地穴子の薪焼き 茄子 熟成バルサミソース

## PASTA

WOOD-GRILLED CORN CACIO E PEPE & SUMMER TRUFFLE

焼きトウモロコシのカチョ・エ・ペペ サマートリュフ

## MAIN DISH

*Please choose one dish from the following list*

下記より1品お選びください

SRF BLACK LABEL "AMERICAN WAGYU"

アメリカンビーフ“極黒牛”

or

WOOD-GRILLED OMI DUCK LEG

滋賀県産 近江鴨モモ

or

WOOD-GRILLED TOP ROUND STEAK

A5 RANK JAPANESE BEEF "OLIVE WAGYU" [+500]

香川県産 “オリーブ和牛” A5ランク内もも [+500]

## DESSERT

PATISSIER'S PLATE

パティシエが仕上げる一皿

## AFTER DRINK

COFFE or HERB TEA

コーヒー or ハーブティー

Price include Taxes.

A service fee will be charged as below.

WEEKDAY / Lunch Time 5%, Dinner Time 10%

WEEKENDS & HOLIDAYS / Lunch Time & Dinner Time 10%

If you have any form of food allergy, please notify our staff.

Also, please feel free to inquire about  
detailed product information.

価格は全て税込価格です。

当店はサービス料を下記の通りいただいております。

平日 / ランチタイム 5%、ディナータイム10%

土・日・祝 / ランチタイム、ディナータイム共に10%

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。