

Autum spécialité

季節のおすすめ品

調理長が吟味した旬の素材を使ったおすすめ料理です。
季節の香りをお楽しみください。

1. 松菌魚翅羹 *Shark Fin Soup with MATSUTAKE mushroom* お一人様用 **4,000**
ふかのひれのスープ、松茸の香り (税込 4,400)
ふかのひれのスープに松茸を加え、季節の香りをお楽しみいただきます。
2. 松菌春巻 *Spring Roll with MATSUTAKE mushroom* 1本 **900**
松茸入り春巻 (税込 990)
サクッと揚げた皮ととろりと旨味の広がる具材が人気の春巻に松茸を加えた季節限定の一品です。
3. 柚香炒海鮮 *Pan-fry Seafood with YUZU Peel* **4,000**
大海老とあおりいかと帆立貝の柚子香り炒め (税込 4,400)
広東風のすっきりした強火炒めに柚子の香りを加え、香り豊かに仕上げました。
4. 新法塩焗和牛 *Grilled wagyu with rock salt* **7,000**
黒毛和牛リブロースの岩塩焼き (税込 7,700)
熟したヒマラヤ岩塩の上で黒毛和牛を焼くことで、肉のうまみを引き出す料理です。
お席の側で調理致します。
5. 陶板松菌鮑魚炒麺 *Fried noodles with abalone, MATSUTAKE mushroom and vegetables in casserole* **5,500**
鮑と松茸ときのこのあんかけ焼きそば、陶板仕立て (税込 6,050)
鮑と松茸を使った贅沢な焼きそば。陶板仕立てでアツアツをお召し上がりいただけます。
6. 葡萄巴飛 *Grape&almond jelly Parfait with sake lees mousse* **1,500**
葡萄杏仁アイスと酒粕ムースのパフェ (税込 1,650)
自家製の葡萄杏仁アイスに自然なあまみと風味をいかした酒粕のムースを重ねました。
秋の香りあふれる期間限定デザートです。

サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill.

