

懐石コース「葵」
Kaiseki Course 「Aoi」
¥19,800-

ずわい蟹すり流し 海老芋 柚子の香り
Surimi soup of snow crab, Shrimp-shaped taro variety with yuzu

フォワグラ茶碗蒸し トリュフの香り
Steamed egg custard of foie-gras and truffle

天然鮮魚の造里 二種盛り 料理長お奨めの薬味で
Assorted 2 kinds of sashimi of natural fresh fish
with Chef's recommended condiments

有明一番摘み海苔 ばふん雲丹 大葉 堀川牛蒡の天麩羅
Tempura of dried laver from Ariake, sea urchin, shiso leaves, and burdock root

甘海老の一口寿司 キャビア添え
Bite-sized sushi with sweet shrimp and caviar

鰻の白焼きと源助大根いりこ煮
Grilled eel and simmered Gensuke radish with iriko

銘柄和牛フィレ肉のレアカツ
大和芋 本山葵
Fillet cutlet of brand-name wagyu beef, Japanese yam and Wasabi

岐阜県飛騨地方限定米「龍の瞳」釜炊き御飯
自家製いくら 和牛有馬煮 白身魚の南蛮漬け 紫蘇若布 赤出汁
Japanese ceramic kettle-cooked rice
Homemade salmon roe, Wagyu beef simmered,
Deep-fried white-fleshed fish marinated in a spicy sauce, Wakame stem, Red miso soup

季節のデザート
Seasonal dessert

仕入れ状況によりメニューは変更になる可能性がございます
Menu is subject to change depending on availability.