

懐石コース「藤」
Kaiseki Course 「Fuji」
¥13,200-

天然鮮魚の白子 木の芽和え
Natural fresh fish milt with bud of Japanese pepper tree

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

天然鮮魚の造り 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

有明一番摘み海苔とばふん雲丹の天麩羅
Tempura of dried laver from Ariake and sea urchin

鰻の白焼 秋田県産うごの胡瓜～Black～
酢橘風味のジュレ 振柚子
Grilled eel , cucumber from Akita
Vinegared citrus jelly and Yuzu Flavor

黒毛和牛フィレ肉 本山葵 天然塩
Fillet of Japanese Black Beef with Wasabi and natural salt

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あります

Menu is subject to change depending on availability.