

おまかせメニュー－和 (Nagomi)

お一人様 160€

小鉢 (Kobachi) － 先付け

胡瓜の漬物、味噌と昆布で和えたサーモン
季節の一品で食欲を引き立てます

椀物 (Wanmono) － 蒸し物

帆立と蟹の茶碗蒸し、蟹のヴルーテ添え
滑らかな出汁入り蒸し卵に風味豊かなソースを添えて

お造り (Otsukuri) － 刺身

スズキの薄切り刺身、炒めた卵黄の粉で覆われた菊の花のような仕立て
夏の終わりを象徴する華やかな一品

八寸 (Hassun) － 季節の盛り合わせ

市場のインスピレーションによる一皿
※内容は日によって異なります

寿司 (Sushi) － 季節の握り

トロ、塩締めイカ、帆立の醤油仕立ての握り

揚げ物 (Agemono) － 揚げ物

海老と大葉、海苔のコロッケ
外はカリッと、中は柔らかい食感のコントラスト

焼き物 (Yakimono) － 焼き物

A4 和牛フィレ肉の炭火焼き、豆腐の発酵ペースト添え
上質な和牛の旨味を引き立てる一皿

食事 (Shokuji) － ご飯と出汁

大根と赤紫蘇のご飯、うなぎの蒲焼き、出汁かけ仕立て
ご飯・魚・出汁の調和で締めくくり

果物 (Kudamono) － デザート

きな粉アイス、黒蜜ソース添え
香ばしい和の甘味で最後を飾ります

※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。