

Seafood course

初夏の海鮮コース

一口のお楽しみ

Appetizer

三浦漁港直送 鮮魚のカルパッチョ

Fresh Fish Carpaccio

カナダ産オマール海老のビスク

Canadian Lobster Bisque

岩手県産帆立貝と旬菜のチェドサラダ

Scallop and Seasonal Vegetables Salad

鮎の姿焼き 干し梅と紹興酒のソース

Grilled Sweetfish with Dried Plums and Shaoxing wine sauce

お口直し

Sherbet

活け伊勢海老のポワレ

季節野菜のソース

Sauteed Spiny Lobster with Seasonal Vegetable sauce

又は

活蝦夷鮑の蒸し焼き 鰯沼魚醬のバターソース

Steamed Abalone on Fermented Fish Sauce in Butter

筍とアサリの炊き込みご飯

Cooked Rice with Bamboo shoot and Asari clam

味噌椀 香の物

Miso Soup, Japanese Pickles

自家製デザート

コーヒー

House Made Dessert & Coffee

¥ 14,800

※ アレルゲン物質および産地に関してはスタッフにお尋ねください。
※ 表示価格は10%の消費税を含んでおります。別途サービス料10%を頂戴いたします。

