Dinner Course

13,000

サツマイモとシイタケの冷製ロワイヤル

Royal dish of sweet potato & shiitake mushroom

薬膳風鶏ハムとラタトゥイユのティアン サラダ什立て

Medicinal cuisine chicken ham & ratatouille "tian-style made into a salad

低温調理した穴子 赤ワインソースの照り焼き キノコのバルサミコソテーとオクラ

Slow cooked conger eel, red wine sauce "Teriyaki" sautéed mushrooms with balsamic & okra

DABロインの網焼き グリル野菜と皮付きエシャロットのオーブン焼き 山葵の香るビーフジュで

Grilled DAB loin, grilled vegetables & oven-baked shallots beef jus wasabi flavor

洋梨のコンポートと洋梨の食べ比べ クレームブリュレ ジャスミンの香り キャラメルアイス

Pear compote, pear tasting, créme brulée scent of jasmine caramel ice cream

パン・バター

Bread & butter

コーヒー/紅茶

Coffee / tea