

前菜

前菜 5種盛り
前菜 5款

刺身

キンキ3種の調理法で
喜之次刺身 3食

一品料理

和牛と雲丹のタルタル
海膽和牛他他

和牛料理

松坂牛フィレ肉のステーキ、
あん肝とトリュフのロッシューニスタイル
松坂烤牛柳配鮫鱈魚肝

蒸し物

鱈白子焼き
焼鱈魚白子

すき焼き

香川オリーブ牛、京都姫牛
(雲丹orフォアグラ)
壽喜焼香川橄欖牛、京都姫牛(海膽或鵝肝)

野菜

日本野菜
日本野菜

飯物

セイコ蟹の玉子とじご飯
香箱蟹配究極蛋蓋飯

甘味

あまおうのエクレア
日本草莓閃電泡芙



\$1580 (一人前)

10%サービス料を頂きます 另收加一服務費

季節により、産地や食材が変わる場合がございます
採用食材及産地會因應季節有所更改