# Dinner Course “TSUKI”

素材で旅するレストラン

## アペリティフ
3種類のアペリティフ

## アミューズ
甘海老のタルタル 青林檎　黒文字　キャビア

## 前菜1
ムール貝のフラン　烏賊のコンソメ　雲丹

## 前菜2
秋刀魚　松茸　アリッサ

## 魚料理
甘鯛　鱗焼き　ミニトマト　デュグレレ

## 肉料理
銀の鴨　無花果　蕎麦粉のパニス

※テーブル毎の変更をお願いいたします
※以下の金額で変更が可能でございます
【和牛 サーロイン +3,000円 / 和牛 フィレ +6,000円】

## デザート1
カシス　ピオーネ　ヨーグルト　山椒
または
ブルーチーズのスフレグラス　トマトのコンフィチュール

## デザート2
洋梨　コンポート　スフレコニャック　キャラメル

## 小菓子
3種類のお茶菓子

¥20,000

※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております。

※食材のメニュー変更が生じる場合がございます。

※食材の産地は時期により変動いたします。

# Dinner Course “HOSHI”

素材で旅するレストラン

## アペリティフ
3種類のアペリティフ

## アミューズ
甘海老のタルタル　青林檎　黒文字　キャビア

## 前菜1
鮪のマリネ　ビーツ　ライムのヴィネグレット

## 前菜2
鳶色舞茸　帆立　柚子胡椒

## 魚料理
甘鯛　鱗焼き　ミニトマト　デュグレレ

## 肉料理
熟成和牛　炭火焼　野菜のラヴィゴットソース

※テーブル毎の変更をお願いいたします
※以下の金額で変更が可能でございます
【和牛フィレ +3,000円】

## デザート1
カシス　ピオーネ　ヨーグルト　山椒
または
ブルーチーズのスフレグラス　トマトのコンフィチュール

## デザート2
洋梨　コンポート　スフレコニャック　キャラメル

## 小菓子
3種類のお茶菓子

¥25,000

※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております。

※食材のメニュー変更が生じる場合がございます。

※食材の産地は時期により変動いたします。