

極上の喜び  
Les Plaisirs de la table

原木椎茸 ブルーチーズ  
Shiitake Mushroom Tart with Blue Cheese flavor

カリフラワー 車エビ 黄ユズ  
Cauliflower Blancmange with Ssrimp

トモ三角 寒干し大根 燻製芋  
Beef Carpaccio, Smoked Potato Puree, Radish Pickles

薩摩地鶏 ポンカン  
Fried Chicken wing with "Ponkan" Orange

栗 フォアグラ バニラ  
Chestnut soup with Foie-gras, Banilla Flavor

伊勢海老 ベアルネーズ  
Roasted Spiny Lobster with Sauce Bearnaise

屋久シカロース肉パイ包み焼き  
Pie of Venison Loin With Red Wine Souce

焙じ茶 リンゴ 月桃  
Roasted Green Tea Blanc Manger with Shell Ginger Sorbet

安納芋 トンカ豆 知覧茶  
Sweet Potato Mon-Blanc with Tonka Ice Cream

コーヒーと小菓子  
Coffee and Tea Cakes

<Vin Dégustation>

その日のお料理一皿ずつに合わせた、シャンパンから始まり白ワイン赤ワインなどを織り交ぜてお楽しみ頂きます。

4種類から6種類ほどのお飲み物  
7,500円~10,000円  
のコースをご用意いたしております。

*We prepared the varieties of wines to marriage with today's course menu.*

*There are 7,500Yen ~10,000Yen menus which includes Four to Six kinds of the beverages.*



*Chef de Cuisine Kenji Hayashi*