

Course Menu

2024 spring

前菜4種盛り

『熊本アカ牛ロースのサラダ仕立て
空豆のソテー和え
稚鮎のパートフィロー包み揚げ、黒米ピラフ添え
トリッパのタルト』

スープ

『新玉ねぎの冷静スープ、生うに添え』

温菜

『タヤリン、勢子ガニとマッシュルームのソテー和え』

パスタ

『アオリイカとカラスミの冷製パスタ』

魚料理

『天然鰯とホタテの蒸し物、シャンパンソース』

肉料理

『大和牛コモものグリル、筍添え』

飲み物とお茶菓子

『コーヒー・茶菓子』

デザート

『柑橘のカクテルとはちみつノゼラート、甘夏のチップ添え』

※季節・仕入れによってコース内容が
変わることがございます。予めご了承ください