

夕餉

一〇〇〇〇円

長月

日本各地から取り寄せた旬の食材を和食の文化や調理法をもとに現代風へアレンジした和食「現代里山料理」。野菜は茹でる、肉は炙る、魚は蒸す。味付けは塩と醤油でシンプルに。最低限の調理法と調味料から生み出される素材本来の味が際立つ逸品をお届けします。

(壺の前菜)

つぶ貝 大葉麴

(式の前菜)

豊洲鮮魚昆布締め 和梨ヴィネグレット

(参の前菜)

毛蟹 平飼い卵豆腐

(魚)

長月鮮魚 発酵トマト

(グラニテ)

和梨

(肉)

北海道産鴨胸肉 黒味醂

(食事)

蛤 五島うどん

(甘味)

無花果 マスカルポーネ

お茶

小菓子



夕餉

一三〇〇〇円

長月

日本各地から取り寄せた旬の食材を和食の文化や調理法をもとに現代風へアレンジした和食「現代里山料理」。野菜は茹でる、肉は炙る、魚は蒸す。味付けは塩と醤油でシンプルに。最低限の調理法と調味料から生み出される素材本来の味が際立つ逸品をお届けします。

(壹の前菜)

つぶ貝 大葉麴

(貳の前菜)

豊洲鮮魚昆布締め 和梨ヴィネグレット

(参の前菜)

毛蟹 平飼い卵豆腐

(肆の前菜)

帆立貝柱 インカのめざめ パートフィロ

(魚)

長月鮮魚 発酵トマト

(グラニテ)

和梨

(肉)

国産牛ランイチ 黒味醂

(食事)

蛤 五島うどん

(甘味)

無花果 マスカルポーネ

お茶

小菓子



夕餉

二〇〇〇〇円

長月

日本各地から取り寄せた旬の食材を和食の文化や調理法をもとに現代風へアレンジした和食「現代里山料理」。野菜は茹でる、肉は炙る、魚は蒸す。味付けは塩と醤油でシンプルに。最低限の調理法と調味料から生み出される素材本来の味が際立つ逸品をお届けします。

(壺の前菜)

つぶ貝 大葉麴

(式の前菜)

豊洲鮮魚昆布締め 和梨ヴィネグレット

(参の前菜)

毛蟹 平飼い卵豆腐

(肆の前菜)

タラバガニ天麩羅

(魚)

長月鮮魚 発酵トマト

(グラニテ)

和梨

(肉)

黒毛和牛サーロイン 黒味噌

(食事)

蛤 五島うどん

(甘味)

無花果 マスカルポーネ

お茶

小菓子

