

夕餉 神無月

一〇〇〇〇〇円

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)

いくらと根セロリ最中

魚介と和田九鯉出汁

(貳の前菜)

金目鯛とアオリイカの昆布締め

へべすの香り

(参の前菜)

帆立貝柱大吟醸醤油漬け とんぶり和え

(魚)

神無月鮮魚 カボス焦がしバターソース

(グラニテ)

檸檬

(肉)

国産牛ランイチ炙り焼き 麦芽塩

(食事)

松茸 五島うどん

(甘味)

柿 フロマーージュブランソルベ

お茶

小菓子



夕餉

一三〇〇〇円

神無月

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)

いくらと根セロリ最中

魚介と和田九鯉出汁

(貳の前菜)

金目鯛とアオリイカの昆布締め

へべすの香り

(参の前菜)

帆立貝柱大吟醸醤油漬け とんぶり和え

(肆の前菜)

戻り鰹のレアカツ 葉とうがらしのお浸し

(魚)

神無月鮮魚 カボス焦がしバターソース

(グラニテ)

檸檬

(肉)

黒毛和牛サーロイン炙り焼き 麦芽塩

(食事)

松茸 五島うどん

(甘味)

柿 フロマーージュブランソルベ

お茶

小菓子



夕餉

二〇〇〇〇円

神無月

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。

(耆の前菜)

いくらと根セロリ最中

魚介と和田九鯉出汁

(貳の前菜)

金目鯛とアオリイカの昆布締め

へべすの香り

(参の前菜)

帆立貝柱大吟醸醤油漬け とんぶり和え

(肆の前菜)

鮑の天麩羅 柚子ポン酢

(魚)

神無月鮮魚 カボス焦がしバターソース

(グラニエ)

檸檬

(肉)

飛騨牛サーロイン炙り焼き 麦芽塩

(食事)

松茸 五島うどん

(甘味)

柿 フロマーージュブランソルベ

お茶

小菓子

