

K Course

Amuse

シェフより アミューズ

Today's amuse bouche from the chef

Cold Appetizers

赤エビのセビーチェ

Red shrimp ceviche

Hot Appetizers

牛タンバーガー

Beef tongue burger

Fish

真鯛のポワレ 白桃バルサミコソース

Pan-fried red sea bream with white peach balsamic sauce

Meat

雪降り和牛のグリエ 和風ソース

Grilled Yukifuri Wagyu beef with Japanese sauce

Dessert

スモモとチョコのカンノーロ

コーヒー or 紅茶

Plum and chocolate cannoli

Coffee or tea

