



Menu JOURNEY

¥8,800

amuse

"DASHI"

Vegetarian soup

精進出汁

appetizer

"SHOKADO-9"

Assorted 9 kinds of appetizers

シェフが恋した9つの食材

vegetable

"DAICHI no Megumi"

Deep fried eggplant & fig

福井県産吉川なすと無花果のベニエ

meat

"Meat time"

Charcoal grilled kampo pork

宮城県産漢方三元豚の炭火焼き

✂

"DONABE numero 6"

Rice cooked with mushroom

福井県産文殊天神米 驚異的マッシュルームの土鍋ごはん

dessert

"Betsu-Bara-Sweet"

Soy milk blanc manger

豆乳のプリン 生姜のアクセント

Rice flour crepe with matcha ice cream

米粉のクレープ 抹茶のグラス

※ディナー時のみ別途、サービス料10%頂戴致します。

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



Menu DEGUSTATION

¥14,300

amuse

"DASHI"

Vegetarian soup

精進出汁

appetizer

"SHOKADO-9"

Assorted 9 kinds of appetizers

シェフが恋した9つの食材

vegetable

"DAICHI no Megumi"

Deep fried tofu

豆腐のミラネーゼ

fish

"UMI no Sachi"

Spice marinated spiny lobster

伊勢志摩産 伊勢海老のスパイス焼き

meat

"Meat time"

Charcoal grilled wagyu fillet steak

福島牛フィレ肉の炭火焼

🍴

"DONABE numero 6"

Rice cooked with mushroom

福井県産文殊天神米 驚異的マッシュルームの土鍋ごはん

dessert

"Betsu-Bara-Sweet"

Soy milk blanc manger

豆乳のプリン 生姜のアクセント

Rice flour crepe with matcha ice cream

米粉のクレープ 抹茶のグラス

※ディナー時のみ別途、サービス料10%頂戴致します。
※上記のコースは5日前までの要予約とさせていただきます。
※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。