



MENU JOURNEY

¥8,000

a m u s e

"DASHI"

Dashi with sea turtle

野菜の出汁 ウミガメ

a p p e t i z e r

"SHOKADO-9"

Assorted 9 kinds of appetizers

シェフが恋した9つの食材

v e g e t a b l e

"DAICHI no Megumi"

Deep fried tofu with tomato sauce

豆腐のミラネーゼ

f i s h

"UMI no Sachi"

Roasted grouper with turnip from "CROSS Farm"

マハタのハーブロティ 自社農園CROSS Farmの蕪

m e a t

"Meat time"

Charcoal grilled duck

埼玉県産鴨の炭火焼



"DONABE numero 2"

Rice cooked with mushrooms

西土佐産山間米 静岡県産驚異的マッシュルーム

d e s s e r t

"Betsu-Bara-Sweet"

Today's dessert

本日のデザート

別途、消費税・サービス料を頂戴いたします。



MENU HISTORIE

¥10,000

a m u s e

"DASHI"

Dashi with softshell turtle

野菜の出汁 青森県産兜スッポン

a p p e t i z e r

"SHOKADO-9"

Assorted 9 kinds of appetizers

シェフが恋した9つの食材

v e g e t a b l e

"DAICHI no Megumi"

3 kinds of gnocchi in mushroom soup

3種類のニョッキ キのこのスープ

f i s h

"UMI no Sachi"

Confit of AYU from shimanto river

四万十川天然鮎のコンフィ

m e a t

"Meat time"

Foie gras in Hamburg steak with wasabi

宮城県産漢方和牛×フォアグラのクロスバーグ 静岡県産山葵



"DONABE numero 2"

Rice cooked with mushrooms

西土佐産山間米 静岡県産驚異的マッシュルーム

d e s s e r t

"Betsu-Bara-Sweet"

Today's dessert

本日のデザート



MENU DEGUSTATION

¥12,000

a m u s e

"DASHI"

Dashi with softshell turtle

野菜の出汁 青森県産兜スッポン

a p p e t i z e r

"SHOKADO-9"

Assorted 9 kinds of appetizers

シェフが恋した9つの食材

v e g e t a b l e

"DAICHI no Megumi"

3 kinds of gnocchi in mushroom soup

3種類のニョッキ キのこのスープ

f i s h

"UMI no Sachi"

Charcoal-grilled japanese spiny lobster

伊勢志摩産伊勢海老の炭火焼

m e a t

"MEAT time"

Smoked Akita beef sirloin steak with wasabi

秋田牛サーロインのフユメ 静岡県産山葵



"DONABE numero 2"

Rice cooked with mushrooms

西土佐産山間米 静岡県産驚異的マッシュルーム

d e s s e r t

"Betsu-Bara-Sweet"

Today's dessert

本日のデザート