



---

Menu "KASUGA"

【春日】

---



西瓜 / フロマーージュサブレ / 鱈

-Introduction-

おくら / つぶ貝 / 海ぶどう

-Okra-

徳島 牟岐・鱧 / 黒文字 / 水茄子

-Consomme-

うなぎ / 古代米 / 大葉

-Matelote-

スズキ / 焦がしパプリカ / クルジェット

-Tomato-

黒毛和牛 / 黒麴 / ペドロヒメネス

-Sherry-

グリーンレモン / 奈良・豊澤酒造さんの酒粕 / もち米

-Sherbet-

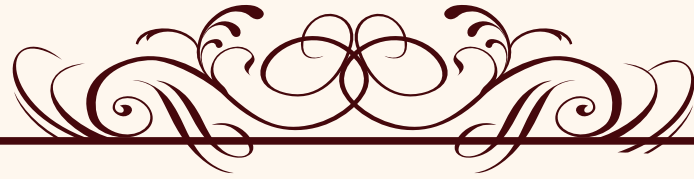
宮崎マンゴー / ジャスミン / レモンマートル

-Tonic-

樅木のフィナンシェ / シャンパントリュフ

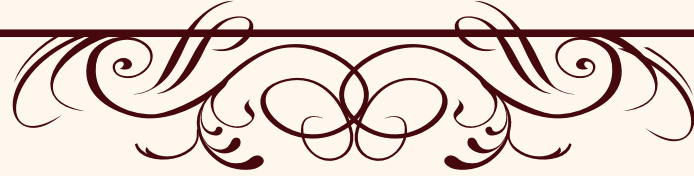
-Pleasure-

¥ 15,000-



Menu "La Terrasse"

【ラ・テラス】



西瓜 / フロマーージュサブレ / 鱈

-Introduction-

おくら / つぶ貝 / 海ぶどう

-Okra-

徳島 牟岐・鱧 / 黒文字 / 水茄子

-Consomme-

ムール貝 / つるむらさき / サフラン

-Saffron-

うなぎ / 古代米 / 大葉

-Matelote-

スズキ / 焦がしパプリカ / クルジェット

-Tomato-

黒毛和牛 / 黒麴 / ペドロヒメネス

-Sherry-

グリーンレモン / 奈良・豊澤酒造さんの酒粕 / もち米

-Sherbet-

宮崎マンゴー / ジャスミン / レモンマートル

-Tonic-

樺木のフィナンシェ / シャンパントリュフ

-Pleasure-

¥ 18,000-

Menu "Chef's Degustation"

【シェフ高田 季節のおすすめ】

シェフ高田の趣向を凝らした、その日の厳選素材を使った特別コース

¥ 22,000-