

Seasonal Course

～ Autumn ～

¥5,800 コース

要予約

さつまいものお団子

～秋の訪れ～

鯉 紹興酒風味

～炙り沙茶醬～

イチジクとピーツのインサラータ 大地の薫り

キノガサタケと呉豆腐の発酵スープ

鹿児島県桜島鶏低温ロースト

～蘇明醬風味～

空芯菜の湯引き

鯛の香味揚げ カボス甘酢ソース

里芋焼売

～香り青梗菜を添えて～

茄子 エリンギ 海老のチリソース

三種きのこのつけ麺仕立て

牛もも肉のステーキ

～柿のソース～

鮭とレタスのバター炒飯

洋梨の春巻き

～豆乳と紅あずまとともに～

2022年9月1日 ～ 2022年11月30日

表示価格には、税金が含まれます