

Yes Chef

Amuse-Bouche/アミューズ・ブーシュ

Appetizer/ 前菜

ブリのカルパッチョ

バジルと梅のソース 葉野菜のサラダ

Yellowtail Carpaccio

Basil & Ume Plum Sauce, Mixed Leaf Salad

Warm Appetizer/温前菜

冬の収穫野菜のグリル カシューナッツソース

Grilled Winter Harvest Vegetables

Cashew Nut Sauce

Soup/ スープ

白いんげん豆、オニオン、ケールのミネストローネ

White Bean, Onion & Kale Minestrone

Fish/魚

サワラの米粉ソテーとホタテ

ロースト大根、ビーツ、菊芋のピューレ

焦がしバターソース

Sauteed Spanish Mackerel (Rice Flour Crust) & Scallop

Roasted Daikon, Beetroot & Jerusalem Artichoke Purée

Brown Butter Sauce

Meat/肉

国産交雑牛ロースのロースト 季節野菜添え

赤ワインおろし、丹後の塩と柑橘、山葵

Roasted Domestic Crossbred Beef Loin

with Roasted Seasonal Vegetables

Grated Daikon with Red Wine Sauce,

Tango Sea Salt & Citrus, Wasabi

Dessert/デザート

チョコレートスフレケーキ

ベリーソース トンカ豆アイスクリーム

Chocolate Soufflé Cake

Berry Sauce, Tonka Bean Ice Cream

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶