

夜のコース Dinner Set Menu
August 5 – September 4, 2022
17:30 – 21:30



Dinner 16,800

糸南瓜 胡瓜 旨出汁ゼリー和え
鮑 キャビア 無花果 焼椎茸 蓮根 柚子 白地掛け
Pumpkin, cucumber
Abalone, caviar, fig, shiitake mushroom, lotus root, yuzu, tofu sauce

椀物
鱧 絹巻素麺 松茸 三つ葉 柚子
Japanese consommé
Pike conger, somen noodle, matsutake mushroom, yuzu

造り三種
Sashimi three kinds

焼八寸
Grilled Dish "Hassun"
焼き物をメインに料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。
Chef's hand selected dishes

蛸柔らか煮
小芋 南京 オクラ 花穂紫蘇 共地ゼリー掛け
Simmered octopus, taro, pumpkin, okra

和牛照焼
長芋 モロッコインゲン とうもろこし餡かけ
アマランサス とうもろこしプラウト
Charcoal-grilled Wagyu beef, yam, corn sauce

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

ココナッツシャーベット
ライチゼリー 西瓜 ライチ シャインマスカット
Coconut sherbet, lychee jelly, watermelon, lychee, Shine Muscat

Dinner 20,800

糸南瓜 胡瓜 旨出汁ゼリー和え
鮑 キャビア 無花果 焼椎茸 蓮根 柚子 白地掛け
Pumpkin, cucumber
Abalone, caviar, fig, shiitake mushroom, lotus root, yuzu, tofu sauce

土瓶蒸し
鱧 松茸 豆腐 三つ葉 酢橘
Japanese consommé in earthen pot
Pike conger, matsutake mushroom, tofu, citrus sudachi

造り三種
Sashimi three kinds

焼八寸
Grilled Dish "Hassun"
焼き物をメインに料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。
Chef's hand selected dishes

黒毛和牛冷製しゃぶしゃぶ
胡瓜 茗荷 紅心大根 芽大葉 トマトゼリー 胡麻たれ
Chilled Wagyu beef Shabu-Shabu
Cucumber, Japanese ginger, watermelon radish, tomato jelly, sesame sauce

鱧磯辺揚
長芋 モロッコインゲン とうもろこし餡かけ
アマランサス とうもろこしプラウト
Deep fried pike conger, yam, corn sauce

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

ココナッツシャーベット
ライチゼリー 西瓜 ライチ シャインマスカット
Coconut sherbet, lychee jelly, watermelon, lychee, Shine Muscat

Dinner 24,800

糸南瓜 胡瓜 旨出汁ゼリー和え
鮑 キャビア 無花果 焼椎茸 蓮根 柚子 白地掛け
Pumpkin, cucumber
Abalone, caviar, fig, shiitake mushroom, lotus root, yuzu, tofu sauce

土瓶蒸し
鱧 松茸 豆腐 三つ葉 酢橘
Japanese consommé in earthen pot
Pike conger, matsutake mushroom, tofu, citrus sudachi

造り三種
Sashimi three kinds

焼八寸
Grilled Dish "Hassun"
焼き物をメインに料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。
Chef's hand selected dishes

鱧磯辺揚
長芋 モロッコインゲン とうもろこし餡かけ
アマランサス とうもろこしプラウト
Deep fried pike conger, yam, corn sauce

蛸柔らか煮
水雲酢 胡瓜 オクラ 生姜
Simmered octopus, mozuku seaweed, cucumber, okra, ginger

黒毛和牛冷製しゃぶしゃぶ
胡瓜 茗荷 紅心大根 芽大葉 トマトゼリー 胡麻たれ
Chilled Wagyu beef Shabu-Shabu
Cucumber, Japanese ginger, watermelon radish, tomato jelly, sesame sauce

松茸唐墨御飯 留椀 香の物
Rice with matsutake mushroom and dried mullet roe
Red miso soup, pickles

ココナッツシャーベット
ライチゼリー 西瓜 ライチ シャインマスカット
Coconut sherbet, lychee jelly, watermelon, lychee, Shine Muscat

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。
Prices inclusive of taxes and service charge.
If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.