

Menù Degustazione

海の煌

Glitter from the Sea

マグロ ウニ イクラの軍艦仕立て

Tuna, sea urchin and salmon roe
(rolled with seaweed)

秋の初風

The First Autumn Breeze

秋刀魚の冷製カッペリーニ

Cold Capellini with Sanma (Japan Pacific saury)

秋麗

Beautiful Autumn Day

鹿肉のトンナータ

Venison with tuna sauce

夕暮れ

Twilight Glow

マッシュルームのスフォルマート

Mushroom Sformato

秋の山

Into the Autumn Mountain

鹿ステインコのスペッツレ

Venison shank Spätzle

黄昏

Evening Dusk

キンキとカニのチュッピン

Ciuppin stew of Kinki fish and crab

恵み

Harvest Blessings

鹿肉と葡萄のアロースト

Roast venison and grapes

爽籟

Music of Autumn Winds

トラム牛乳のジェラート

Tomamu milk gelato

夜半の秋

Midnight Autumn Art

リンゴとビーツのシュトゥルーデル

Apple and beet strudel

※その日の仕入れ状況により、料理の内容が一部変更になる場合も御座います。
* Courses and ingredients are subject to change depending on the availability.

※お米の産地についてはスタッフにお尋ねください。
*Please ask the staff about the origin of the rice.