

Menu

aperitif

迎 高千代 TAKACHIYO SEASON II 赤色酵母 純米生酒 新潟縣

現 作 IMPRESSION H 純米・直汲原酒
pan seared scallop & foie gras, orange gel, fig segment

旬 高千代 「YELLOW」純米 新潟縣
classic lobster bisque, lobster medallion

古 七本槍 古法傳承 生酏木桶釀造生酏純米 滋賀縣
rigatoni with morel mushroom, black truffle cream

融 天之戸 葡萄酒桶熟成 純米吟釀 秋田縣
green tea smoked hanger steak, potato mash, beef jus

京姫 柑熟 柚子檸檬酒 京都府
the egg, pomelo, white chocolate, mango, coconut