

# 料理長特選コース 31,000 円

## CHEF'S SPECIAL COURSE

先付 Appetizer	煮鮑 車海老 長芋 焼茄子ゼリー寄せ 隠元 胡麻クリーム掛け 穂紫蘇 Simmered Abalone, Shrimp, Japanese Yam, Grilled Eggplant with Jelly, Sesame Cream
お造り Sashimi	季節の鮮魚三種盛り Assorted Sashimi
天婦羅 Tempura	車海老 大車海老レア仕立て あおりいかキャビア乗せ きじはた 活鮑 活鱧 特製梅肉たれ 生雲丹 2種の食べ方で 近江牛へレ 神山椎茸 万願寺唐辛子食べ比べ 賀茂茄子 徳島蓮根 玉蜀黍 Prawn, Tiger Prawn, Squid and Caviar, Red-spotted grouper, Fresh Abalone, Pike Conger with Japanese Plum Dressing, Sea Urchin, Omi Beef Fillet, Shiitake Mushroom, Green and Red Manganji Pepper, Eggplant, Tokushima Lotus Root, Corn
お口直し Noodles	冷し酢橘半田素麺 Cold Somen Noodles with Sudachi
酢の物 Vinegared Dish	糸瓜 鱧 豆苗 加減酢掛け Pike Conger, Sponge Gourd, Pea Sprouts, Mixed Vinegar
御飯 Rice	京プレミアム米釜飯の天ばら丼 蜆赤出汁 泉州水茄子酢橘香る浅漬け Kamameshi Rice with Tempura, Red Miso Soup, Japanese Pickles
水菓子 Dessert	季節の自家製ソルベ 又は フルーツ盛り合わせ Seasonal Sherbet or Assorted Seasonal Fruits

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。  
The prices include the service charge and appropriate tax.