

# Dinner Course

ディナーコース

17:30 - 19:30

## Prelude / プレリュード

### Amuse-Bouche

#### Marriage of Sweet Shrimp and Citrus Fruits

甘海老と柑橘のマリアージュ

#### Steamed Firefly Squid in White Wine with Green Pea Foam

ホタルイカの白ワイン蒸し 青豆の泡

#### Straw-Smoked Duck Breast with Spring Potato Salad

鴨胸肉の藁燻しと新じゃがのサラダ仕立て

#### Creamy Risotto with SHIRASU and Black Tororo Kelp

シラスと黒とろろ昆布のリゾット

#### Eel Confit with Yuzu Vin Blanc Sauce

ウナギのコンフィ 柚子バンブランソース

#### Slow-Cooked Porchetta with Honey Mustard Sauce

低温で柔らかく仕上げたポルケッタ ハニーマスタードソース

OR

#### Grilled TOYAMA's Beef Sirloin with korare Style HOBA Miso

富山和牛サーロインのグリル(50g) コラレスタイルの朴葉味噌を添えて(+¥3,000)

#### Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

### Dessert

#### Panna Cotta and Griot Cherry Mousse

パンナコッタとグリオットのムース

### Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥8,000

## Gourmandise / グルマンディーズ

### Amuse-Bouche

#### Marriage of Sweet Shrimp and Citrus Fruits

甘海老と柑橘のマリアージュ

#### Plum-Scented SHIRAKO Mousse with Red Wine-Flavored Tégore

梅香る白子のムース 赤ワイン風味のテーゴレと共に

#### Steamed Firefly Squid in White Wine with Green Pea Foam

ホタルイカの白ワイン蒸し 青豆の泡

#### Straw-Smoked Duck Breast with Spring Potato Salad

鴨胸肉の薫しと新じゃがのサラダ仕立て

#### Asparagus Fritto with Truffle-Aioli Sauce

アスパラガスのフリット トリュフ風味のアイオリソース

#### Creamy Risotto with SHIRASU and Black Tororo Kelp

シラスと黒とろろ昆布のリゾット

#### Eel Confit with Yuzu Vin Blanc Sauce

ウナギのコンフィ 柚子バンブランソース

#### Slow-Cooked Porchetta with Honey Mustard Sauce

低温で柔らかく仕上げたポルケッタ ハニーマスタードソース

OR

#### Grilled TOYAMA's Beef Sirloin with korare Style HOBA Miso

富山和牛サーロインのグリル(50g) コラレスタイルの朴葉味噌を添えて(+¥3,000)

#### Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

#### Dessert

#### Panna Cotta and Griot Cherry Mousse

パナコッタとグリオットのムース

#### Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥10,000

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients on the day.

当日の食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフにお申しつけください。

\*All prices are inclusive of tax and service charge.

上記料金には税金・サービス料が含まれます。