



the dishes in a combination of Japanese and Western-Style, Chinese “autumn”

和洋中折衷コース 《 秋 》

16,500円

《洋》

ウニ入リスクランブル キャビア添え
ミニトマトのマリネ

《和》

本日の伊良湖漁港とれたて鮮魚
お造り盛り合わせ

《中》

干し貝柱の旨味フカヒレスープ
肉餡を包んだ白玉団子入り

《洋》

鮮魚ときのこのパピヨット

《中》

やわらか蝦夷鮑の豆鼓ソース 葱と生姜のオイルで

《和》

渥美牛のすき焼き仕立て 薬膳のエッセンス

《和》

きのこ彩々炊き込みご飯 ズワイガニといくらを添えて

《洋》

クレームブリュレ 秋のフルーツを添えて