

鮫鱈肝のシュークリーム
毛蟹のタルトレット キュウリベール
茶碗蒸し 雲丹 キャビア
ヒラメ 朴葉焼き
タケノコ オレンジ味噌
あさ開 **BLACK STYLE 黒麹仕込み**

Amuse-bouche

Monkfish liver cream puff
Kegani carb tartlet, cucumber veil
Steamed egg custard, uni, Oscietra caviar
Turbot on magnolia leaves
Bamboo shoots, orange miso
ASABIRAKI BLACK STYLE BLACK KOJU BREWING

西太平洋産・筋羽太のパピロテ
ホワイトアスパラ ズッキーニ
黒トリュフ出し
渡舟 テロワール太田ノ谷

Western Pacific blue spotted grouper en papillote
White asparagus, zucchini
Black truffle dashi
WATARIBUNE TERROIRE OHTANOTANI

北海道産・アワビのソテー
モリーユ茸 ターサイ
トマトチリバターソース
一期一会 純米大吟醸 三割三分磨き

Hokkaido abalone
Morel mushrooms, tatsoi
Tomato chili butter sauce
ICHIGOICHE JUNMAIGINJO SANWARISANBUMIGAKI

スペイン地中海産・赤エビ
竹炭うどん 塩漬け卵黄
エビの和風ビスク
蓬萊泉 純米吟醸 熟成生酒 微炭酸

Spanish Mediterranean red prawn
Bamboo charcoal udon, salted egg yolk
Shrimp bisque sauce
HOURAISEN JYUNMAIDAIGINJO WA® JYUKUSEINAMAZAKE BITANSAN

枇杷のグラニテ
ミント レモン
加賀の月月光純米大吟醸

Loquat Granit
Mints, Lemon
KAGANOTSUKIGEKKOU JYUNMAI DAIGINJO

九州産・和牛テンドーロインステーキ
空心菜 マコモダケ 豆腐
新感覚出汁餡かけ ワサビを添えて
神開 一番汲み純米搾り立て生原酒

Kyushu wagyu tenderloin
Water spinach, water bamboo, tofu
Dashi, wasabi
SHINKAI TOKUBETSUJYUNMAI ICHIBANGUMI NAMAGENSHU

桜えびのチャーハン
唐墨 紫蘇
味噌汁 漬物
初孫 赤魔新 純米吟醸生原酒

Sakura shrimp fried rice
Karasumi, shiso leaves
Miso soup, pickles
HATSUMAGO AKA MAKIRI JYUNGINNAMAGENSU

鉄板で仕上げるデザート
沖縄県産 ピーチパイナップル
柚子クレープ 柚子アイス
環日本海 こいこいゆず酒

Teppan dessert
Okinawa peach pineapple
Yuzu crêpe, yuzu ice cream
KANNIHONKAI KOIKOYUZUSHU

\$2,280 per person

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。
We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified, an internationally recognized food safety management system.