

ka
sa

COURSE DINNER

4 Course Menu 5,500

4品のディナーコース

Entrée

鰯のコンフィと茄子のタワー

TOWER OF SARDINE CONFIT AND EGGPLANT

トマトサブレ、焼き茄子のビネグレット

Tomato Sable - Burnt Eggplant Vinaigrette

Fish

鯖のポワレ

PAN FRIED SPANISH MACKEREL

キノコとナッツのソテー、ポルチーニカプチーノ

Nuts and Mushroom - Porcini Cappuccino

Main

牛リブアイのグリル

GRILLED AUSTRALIAN RIB-EYE

ガーリックバター、マッシュポテト

Garlic Butter - Mashed Potato

Dessert

黒ごまのテキスチャー

BLACK SESAME TEXTURED CIGAR

ゴマチョコレートクランチ、バナナクリーム、みそアイスクリーム

Chocolate Sesame Crunch - Banana Cream - Miso Ice Cream

ka
sa

COURSE DINNER

6 Course Menu 11,000

6品のディナーコース

Amuse

フォワグラのサンドイッチ

FOIE GRAS SANDWICH

Saikyo Miso - Persimmon Compote

柿のコンポート、西京味噌

Entrée

海老のハーブクラスト

HERB CRUSTED PRAWN

ヴァンブランソース

Vin Blanc Sauce

2nd Entrée

マグロの白ごま焼き

SEARED TUNA WITH WHITE SESAME SEED

茶そばサラダ

Green Tea Noodle Salad

Fish

鯖のポワレ

PAN FRIED SPANISH MACKEREL

里芋とエリンギのラグー、キュウリのピクルス

Taro Potato and Eringi Mushroom Ragout - Cucumber Pickles

Main

モロッカンスパイスでマリネした牛フィレ肉のグリル

MOROCCAN SPICED BEEF FILLET

ガーリックバター、フムス、洋梨とひよこ豆のサラダ

Garlic Butter - Hummus - Pear and Chickpea Salad

Dessert

アシェットデザート

ASSIETTE DESSERT