

THE SKY FARM JOURNEY



5 Course Menu | **コースメニュー5**品 ¥11,500

Table36 Bread | テーブル36 パン

House Focaccia, Grissini, Whipped Garlic Butter ホテル製フォカッチャ、グリッシーニ、ホイップガーリックバター



Smoked Duck Bruschetta | スモークダックブルスケッタ

Smoked Duck, Roasted Grapes, Masala Reduction, Brioche Toast スモークダック、ローストグレープ、マサラリダクション、ブリオッシュトースト



Tuna Table36 | ツナテーブル36

Seared Tuna, Watermelon Gazpacho, Pickled Shallots, Crispy Capers, Paprika Oil 炙ったマグロ、スイカのガスパチョ、エシャロットのピクルス、クリスピーのケイパー、パプリカオイル



Soup of the Day | 本日のスープ

A freshly prepared seasonal soup crafted daily by our chefシェフが旬の食材を使い、日替わり丁寧に仕上げる季節のスープです

Vitality Japanese Beef Steak 120g | 国産牛ステーキ 120g Forest Mushrooms, Sky-farm Gremolata, Sautéed Spinach キノコ、グレモラータ、葉野菜ソテー



ORI又は

Seared Seasonal Spanish Mackerel | 鰆のポワレ

Baba Ganoush, Asparagus, Brown Butter, Black Olive Crumb ババガヌーシュ、アスパラガス、ブラウンバター、ブラックオリーブクラム



Served with a fresh Sky Farm Green Salad, alongside your selected Main Course お選びいただいたメインディッシュに、フレッシュなスカイファームグリーンサラダを添えてご提供いたします

Mont Blanc | モンブラン

Caramel Ice Cream, Hazelnut Crunch キャラメルアイスクリーム、ヘーゼルナッツ



アレルゲンおよび食事に関する情報 Allergen & Dietary Information

アレルギー食品に関しては細心の注意を払い予防措置を講じておりますが、 空中飛散・微量混入などを完全に防ぐことができない可能性がございます。 お食事に関するご要望や食物アレルギーをお持ちの方は、 遠慮なくスタッフまでご相談ください。

While we take every precaution to minimize risk and handle allergens safely, cross-contamination may still occur. If you have any dietary requirements or food allergies, kindly inform us, and we will do our best to accommodate your needs.



小麦

Cereals (Contains Gluten)



牛乳

Milk



グルテンフリー

Gluten-Free



デイリーフリー

Dairy-Free



魚

Fish



ルピナス

Lupin



甲殼類

Shellfish



ごま

Sesame Seeds



軟体動物 (イカ・タコ・巻き貝・二枚貝)

Molluscs



マスタード

Mustard



卵

Egg



ピーナッツ

Peanuts



大豆

Soybean



ナッツ類

Nuts



セロリ

Celery



ベジタリアン

Vegetarian



亜硫酸塩

Sulphites



ヴィーガン

Vegan



ポークフリー

Pork-Free



アルコールフリー

Alcohol-Free



そば Soba