

Chef's OMAKASE course  
APRIL

4 月 の お 任 せ 韓 定 食

12,000 yen

(税込サービス料別)

Tax included

春菊の食前粥

Rice porridge with SHUNNGIKU leaf vegetable

本マグロ 帆立ポッサムキムチ

Blue fin tuna and scallop sashimi covered with Kimchi

明石鯛の韓式カルパッチョ

Korean style carpaccio of red snapper from AKASHI

ほたるいか 朝彫り筍 空豆の天婦羅

Tempura of HOTARUIKA squid and bambooshoot, fava bean

桜海老 新玉ねぎのチヂミ

Korean pancake CHIJIMI  
with SAKURAEBI shrimp and onion in season

目鯛のポワレ 百歳酒のヴァンブランソース

Pan fried MEDAI snapper  
—bekseju vin blanc sauce—

信州プレミアム 特選フィレの石焼グリル

Fillet of SHINNSHU PREMIUM WAGYU BEEF  
—stone plate grill—

釜揚げシラスのピビン麺

Pibim naengmyeon with SHIRASU fish

苺のムースと苺のカプレーゼ

Mousse of strawberry with strawberry CAPRESE

※別途サービス料 10%を頂戴致します

10% service charge will be added

4