

Chef's OMAKASE course
November

11月のお任せ韓定食

12,000 yen
(税込サービス料別)

Tax included

百合根のお粥

Rice porridge with lily bulb

季節のナムル・キムチ盛り合わせ

Assortment of seasonal KIMCHI and NAMUL

中トロと柿のポッサムキムチ

CHUTORO (fatty part of tuna) and Japanese KAKI fruit
wrapped with KIMUCHI leaf

和牛蒸しタンのパテ

Pate of wagyu beef tongue

帆立と舞茸のケランチン

GYERAN-JJIM steamed custard
with maitake mushroom and scallop

秋鮭と銀杏のチヂミ

Korean pancake with autumn salmon and ginkgo

信州プレミアムビーフ

シャトーブリアンのグリル

Grill of SHINSHU PREMIUM WAGYU beef chateaubriand

酢橘 冷麺

Naengmyeon with SUDACHI citrus

スフレチーズケーキ バニラアイス添え

Souffle cheesecake with vanilla ice cream

※別途サービス料 10%を頂戴致します

10% service charge will be added

11