

COURSE

コース

4,800 yen

6,000 yen

雲丹風味フレンチトースト トリュフ添え
鮪とビーツの赤い前菜 サフランの泡
十和田野菜と生ハム
サーモンのソーセージとスパイスの効いたひじき
茗荷の天ぷら 鱈のセビーチェ
本日の刺身
大鰐レトロポークの角煮 田酒のクリームチーズ
巨峰のモンブラン

雲丹風味フレンチトースト トリュフ添え
鮪とビーツの赤い前菜 サフランの泡
十和田野菜と生ハム
サーモンのソーセージとスパイスの効いたひじき
鱧のポシェ 味噌とアメリカーナのポタージュ
ラムのお吸い物
茗荷の天ぷら 鱈のセビーチェ
本日の刺身
倉石牛のサーロインステーキと青森野菜
牡蠣のなめろう出汁茶漬け
巨峰のモンブラン

À LA CARTE

アラカルト

Raw ham from Owani Natural Village 青森 大鰐自然村の生ハム	53°
Homemade rice bran pickles 手づくり むか漬け	36°
Today's assorted cheese チーズ熟成士によるチーズの盛り合わせ	1,00°
Fresh stick vegetables salad 季節野菜のスティックサラダ	58°
Marinated pickled mackerel from Migagi and coriander 宮城のしめ鯖とパクチーのマリネ	72°
Sea sheath & beets appetizer 三陸産 牡蠣オイル漬け	59°
Homemade pastramibeeef シェフ手作りのパストラミビーフ	58°
Burrata cheese with aged kelp and truffle ブルータチーズ 熟成昆布とトリュフ	56°
Smoke nuts スモークナッツ	38°

Today's assorted sashimi 本日のおまかせ刺身盛り	88°
Horse sashimi from Aomori 青森 津軽地方の馬刺し	1,200°
Truffe rice with scrambled eggs トリュフライス 竹鶏たまごのスクランブルエッグ添え	78°

DESSERT

デザート

Tsugaru Apple pie 津軽りんごのアップルパイ	500°
Gateau chocolat with Aomori apple 青森りんごのガトーショコラ	500°
Espresso Affogato エスプレッソアフォガード	500°
Macha rare cheesecake with wooden box 升入り抹茶レアチーズケーキ	500°

* All prices include tax and service. 価格は全て税込価格です。* Table charge ¥500 per person. チャージ代としてお一人様500円頂戴しております。