

秋の扇

蟹

北海道松叶蟹、紫苏

花
落
雨

椰子、松茸、栗子、鹌鹑蛋

主
厨
推
荐

鲍鱼、青海苔、黄油膏蟹
柚子、昆布汁

A5

A5和牛牛柳
山葵、炸蒜片、焗蒜头、柚子胡椒

炒
饭
和
味
噌
汤

秋刀鱼、时令渍菜、豆腐

潘
多
拉

水果和甜食

每位
1088元

秋の幸

蟹

北海道松叶蟹、紫苏

御造り・捌

金枪鱼腩、鲷鱼、三文鱼、牡丹虾、鲍鱼、赤贝、海胆、樱花叶、鮨

花落雨

椰子、松茸、栗子、鹌鹑蛋

小憩

青花鱼、味噌

龙虾仔配鱼籽酱

桃子、柠檬草、松露酱

A5

A5和牛牛柳、山葵、炸蒜片、焗蒜头、柚子胡椒

炒饭和龙虾味噌汤

秋刀鱼、时令渍菜、豆腐

潘多拉

水果和甜食

每位
1888元

秋の福

每位
2888元

蟹

北海道松叶蟹、紫苏

御造り・捌

金枪鱼腩、鰯鱼、三文鱼、牡丹虾、鲍鱼、赤贝、海胆、樱花叶鮓

花落雨

椰子、松茸、栗子、鹌鹑蛋

鹅肝

喜马拉雅山盐、西梅酱

主厨推荐

鲍鱼、青海苔、黄油膏蟹、柚子、昆布汁

小憩

鲭花鱼、味噌

龙虾仔配鱼籽酱

桃子、柠檬草、松露酱

A5

A5和牛牛柳、山葵、炸蒜片、焗蒜头、柚子胡椒

炒饭和龙虾味噌汤

秋刀鱼、时令渍菜、豆腐

潘多拉

水果和甜食