

旅 Voyage

カリフラワーのババロア

甘エビと海老のタルタルとコンソメジュレ

Cauliflower Bavarois, Sweet Shrimp and Prawn Tartare with Consommé Jelly

鰹のタタキ 旨味フォルマッジョ

Lightly Seared Bonito with *Umami* Formaggio

黒毛和牛の岩塩炙りトリュフロール

Wagyu Beef Seared on Rock Salt and Truffle Roll

鮑のソテー マコモダケとひよこ豆 エゴマとフェネルの香り

Sautéed Abalone and Crispy Makomo Shoot Fritters

旬の鮮魚 菊芋のクリームニョッキ

島らっきょうのラビゴット カルパツのソース

Sautéed Fish with Jerusalem Artichoke Cream Gnocchi,
Shima Rakkyo Ravigote and Calvados Sauce

ミントのジェラートとベルガモットのジュレ

Mint Gelato with Bergamot Jelly

黒毛和牛の炭火焼き パルチーニ茸の芳醇なりゾット

ローゼル香る赤ワインソース 栗のカプチーノをアクセントに

Charcoal-Grilled Japanese Black Wagyu Beef and Aromatic Porcini Risotto
Roselle – Scented Red Wine Sauce with Chestnut Cappuccino

柚子香るチーズケーキ ミルクジェラート 泡盛ジュレと洋梨コンポート

Yuzu-Infused Cheesecake with Milk Gelato, Awamori Jelly and Pear Compote

CORRENTE

