

## 【ディナーコース 楠 “KUSUNOKI” ¥9,200】

---

---

### アミューズ・ブーシュ Amuse-Bouche

貝類のロワイヤル サフラン風味のクリームソース  
*Shellfishes custard, saffron cream sauce*

### 前菜 Appetizer

ホワイトアスパラガスのティエド 赤ワイン風味のヴィネグレット  
*White asparagus, red wine vinegar sauce*

### 魚料理 Fish course

鮮魚のポワレ グリーンアスパラガス レモン風味  
*Sauteed fish with green asparagus, lemon flavor*  
または

アマダイの鱗焼き 季節野菜のクルスティヤン チーズリゾット添え  
*Crispy-“Amadai”(red snapper) with cheese risotto*

### 肉料理 Main course

青森県新郷村産“銀の鴨” もも肉のコンフィ  
*Duck-leg Confit*  
または

(+¥2,500)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース  
(+¥2,500) *Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce*

### デザート Dessert

お好みのデザートをワゴンよりお選びください  
*Dessert from the trolley*

### カフェ Coffee

コーヒー または 紅茶  
*Coffee or Tea*

当店のお米は国産米を使用しております。

ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合もございます。

The rice we use is domestically produced

Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions