

【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