## Prix-Fixe Dinner

# プリフィクスディナー

Chef "KIHACHI KUMAGAYA" Collaboration Menu 熊谷喜八シェフコラボレーションメニュー

### **Appetizer**

Potato Salad with Dotted Gizzard Shad

コハダのポテトサラダ キャヴィア添え

Slow-cooked Tasmanian Salmon Confit with Boiled and Seasoned Vegetables and Dashi Gelee

タスマニアサーモンの低温コンフィと煮浸し野菜 旨味出汁ジュレ

Herb-marinated Sea Bream with Savory Bavarian Cream

真鯛のハーブマリネと旬菜のバヴァロア

Sea Urchin Roe Tartlet

生うにのパイケース焼き●

Tokyo Vegetable Salad and Veggie Antipasti

東京野菜のサラダと野菜を生かしたアンティパスト●

## Pasta or Soup

● Domestic Hard Clam and Watermelon Radish Cappuccino Onion gratin soup with Awaji onions

淡路産玉ねぎの飴色オニオングラタンスープ

Ripened Tomato Spaghetti, Don Alfonso Style

完熟トマトのスパゲッティー ドン・アルフォンソ風

Creamy Sea Urchin Spaghettini

ウニのクリームスパゲッティー二

地蛤と紅芯大根のカプチーノ●

Spaghettini Pescatore +JPY800

海の幸とトマトのスパゲッティーニ ペスカトーレ+¥800

#### Fish

Fish of the Day from Sukumo Bay, Kochi Prefecture Sea Bream Steamed in Sake, with Anchovy and Laver Sauce

Creamy Red King Crab Croquette with Sea Urchin Sauce +JPY800

高知県宿毛湾直送の本日のお魚料理

Homard Lobster and Scallop en Croute

真鯛の吟醸蒸し 江戸前海苔香るアンチョビソース

オマール海老と帆立貝のパイ包み焼き●

タラバ蟹の蟹クリームコロッケ 雲丹ソース +¥800

#### Meat

• Roast Bone-in Chicken, Peking Duck Style

骨付き若鶏のロースト 北京ダック風●

Chopped Lamb Steak with Downtown-style Sauce

仔羊のハンバーグを下町洋食ソースで

Charcoal-grilled Free-range Pork from Tokachi, Hokkaido

十勝放牧豚の土佐備長炭グリル

Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Volcano Style +JPY2,000 Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Red Wine Sauce +JPY2,000 国産牛フィレ肉の土佐備長炭グリル "ヴォルケーノ"+ ¥ 2,000 国産牛フィレ肉の土佐備長炭縄文グリル 赤ワインソース+¥2,000

Orilled Filet of Domestic Beef with Shiso Seed and Anchovy Sauce +JPY2,000

国産牛フィレ肉の網焼き しその実アンチョビソース+¥2,000●

#### Dessert

King of Dessert Trio: Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream Ice Cream Mont-blanc with Japanese Chestnuts and Jersy Milk ティラミス、パンナコッタ、アイスクリーム 王道の三点盛り 和栗と八丈島ジャージーミルクジェラートのアイスモンブラン

Seasonal Fruit Gratin

季節のフルーツグラタン●

Confectionery, Coffee or Tea

小菓子とコーヒー 又は 紅茶

## ¥15,000