

Seasonal Dinner Course

*** 5 Dishes Course ***

Pate de Campagne
四万十ポークのパテ・ド・カンパーニュ  

Noble Scallop and Bonito Soup
長太郎貝と鰹だしのスープ  

Grilled Spanish Mackerel with Garlic Vinegar Miso Sauce
本サワラのグリル 葉にんにくのブルブランソース 

Grilled Australian Sirloin Cap
オーストラリア産ビーフ イチボのグリル 

Grilled "TOSA AKAUSHI" Beef Sirloin with Bergamot Confiture +2,500
土佐あかうしサーロインのグリル ベルガモットのアクセント  

"SETOKA" Mandarin Orange and Yogurt Mousse
せとかとヨーグルトのムース   

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥13,000

*** 6 Dishes Course ***

～高知フェア～

Beef Rump Sous Vide
四万十麦酒牛ランプの低温調理 

Pate de Campagne
四万十ポークのパテ・ド・カンパーニュ  

Noble Scallop and Bonito Soup
長太郎貝と鰹だしのスープ  

Bonito and Red Sea Bream with Garlic Vinegar Miso Sauce
薫焼きした鰹と真鯛の食べ比べ 葉にんにくのブルブランソース  

Grilled "TOSA AKAUSHI" Beef Sirloin with Bergamot Confiture
土佐あかうしサーロインのグリル ベルガモットのアクセント  

Pomelo Confiture with Grilled Eggplant Ice Cream
土佐文旦のコンフィチュール 焼きナスのアイスを添えて   

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥17,000

★アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください
Please ask the staff details about allergy.



※入荷状況により食材の変更がある場合がございます。
表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.