

Seasonal Dinner Course

*** 7 Dishes Course ***

～アミューズ～

Beef Rump Sous Vide
四万十麦酒牛ランプの低温調理



～冷前菜～

Pate de Campagne
四万十ポークのパテ・ド・カンパーニュ



～温前菜～

Moray eel Frit and Risotto
高知県産ウツボのフリット 香り米のリゾットと共に



～スープ～

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



～魚料理～

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



～肉料理～

Grilled "TOSA AKAUSHI" Beef Fillet with Bergamot Confiture
土佐あかうしフィレ肉のグリル ベルガモットのアクセント



～デザート～

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



Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

★…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.



¥22,000

※入荷状況により食材の変更があります。
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.