

「酒喜菜」

新竹の子パルミジャーノ

走りの早掘り竹の子をシンプルに

和出汁ミネストローネ

杉正農園の蒸し野菜を旨出汁で

インカのお目覚め

酉卯流ポテトサラダ

トリユフ玉子

玉ねぎ麴トリユフドレッシング

カマンベール白和え

苺と黒豆を豆腐とチーズで

唐墨大根

昆布地で炊いた大根でほっこりと

特生本鮪漬け

鮪仲卸「豊洲やま幸」目利き

蒸し鮑

心地よい香りと食感

虎河豚たたき

厚切りの身に白子のソース

鰻白焼きぼん酢

浜名湖産うなぎをさっぱりと

鯨ベーコン

ウニと卵黄のソースで

蒸し土佐あかうし

上質な赤身の深い旨味

牛たんコンフィ

パルミジャーノ仕上げ

馬カルパッチョ

赤ワインと抜群の相性です

おまかせコース

小料理8種

お食事

デザート

—〇〇〇〇

カウンター席限定

ペアリングコース

小料理8種

お食事

デザート

酒8種

二〇〇〇〇

「肴」

特選チーズ・キャビア(別紙)

本からすみ&ミモレット

自家製ジャーキー

鮑と雲丹の塩辛

フォ和グラ

アンチヨビキャベツ

味噌焼きオイルサーディン

海苔ハムチー

五島アオリイカ一夜干し

無添加丸天

もろみ冷奴

白菜古漬け

激うま海苔

「食」

特漬け鮪丼

旨い鮪と白飯、至福の一膳

特上卵かけ素麺

梅・塩辛・海苔等でぶっかけ

牛時雨煮焙じ茶漬け

特撰焙じ茶ならではの美味さ

カレー・焼きカレー

小盛りなのでメにぴったり