

“ Dinner C ”

APERITIF

*

AMUSE

*

TAIRAGAI & BAMBOO

平貝と筍～酒粕と木の芽の香り

Tairagai and bamboo shoots with “Kinome”

*

AINAME & CRABE

アイナメ～春キャベツと毛蟹

Sautéed “AINAME” with spring cabbage and crab

*

AGNEAU

仏産仔羊～季節の野菜

Roasted lamb with seasonal vegetables

*

AVANT-DESSERT

関山・山桜のなめらかクリームとゼリー

Sakura cream and jelly

*

DESSERT

タヒチ産バニラ風味ホワイトチョコレートムースとサクラ香るクレームブリュレ

京都美山牛乳と関山・山桜のジェラート添え

Tahiti vanilla flavor white chocolate mousse and creme brulee, fragrance of Sakura

*

PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥15,000 (¥18,150)