

“ Dinner A ”

APERITIF

*

AMUSE

*

SQUID AND CAVIAR

白イカとオシエトラキャビア レモンの香り

White squid and caviar

*

KAMONASU, SEA URCHIN AND CONSOMME

雲丹と加茂茄子ムースにコンソメジュレ

Sea urchin and eggplant with consommé jelly

*

AVALON

柔らか黒鮑にベルモットの香り 黒ニンニクと肝のソース

Abalone with vermouth flavor, garlic and liver sauce

*

WAGYU

“あか牛” ヒレ肉のウエリントン風 トリュフソース

Grilled Wagyu pie with truffle sauce

*

FROMAGE

国産フロマージュ 京都亀岡ハチミツ

Cheese with natural honey

*

AVANT-DESSERT

国産レモンクリーム of 冷菓仕立てミユスカのエスプーマ

Cold lemon cream with Muscat espuma

*

DESSERT

ピーチメルバ岡崎別邸風

Peach Melba~Okazaki bettei style

*

PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥25,000 (¥30,250)