
お盆期間特別ディナーコース

“OBON” Limited Edition DINNER Course

¥12,000

8/10 ~ 8/15

Amuse – Gueule

冷たい野菜のピンチョス 野菜のフローズンソースで
Cold Vegetables Pintxos with Frozen Vegetables Sauce

Appetizer

鯛の炙りと産直野菜のサラダ 夏和菜のラビゴットソース
Seared Flathead and Fresh Vegetable Salad from the Farm
Ravigote Sauce with Summer Japanese Vegetables

Soup

朝採り玉蜀黍の冷製ポタージュスープ
Morning Harvest Corn, Chilled Potage Soup

Seafood

黒澤スタイルの活鮑のステーキ
Kurosawa Style Live Abalone Steak

Vegetables

夏の蒸し野菜
Steamed Summer Seasonal Vegetables

Meats

神戸牛の赤身と岩手牛カイノミの熟成肉コラボステーキ
北海道天然山ワサビのジャポネソース
Dry-Aged KOUBE-BEEF Lean Meat and IWATE-BEEF Bottom Flap Steak
Sauce of Natural Horseradish in HOKKAIDO

Rice

イベント限定黒澤変わりガーリックライス
Kurosawa Style Fried Garlic Rice Event Limited

Dessert

本日のデザートアンサンブル
Today's Chef's Sweets Ensemble

Drink

コーヒー 紅茶 又は 日本茶
Coffee, Tea or Japanese Tea