



MAIN DINING CABANA

DINNER MENU



Special Course

6,000yen

Cold zuppa with seasonal onions and spring vegetables
新玉ねぎと春野菜の冷製ズッパ

"Specialty"

Linguine with abalone and awabtake mushroom
「スペシャリテ」
アワビとアワビ茸のリングイーネパスタ

Seasonal mackerel confit and fromage blanc
with green vegetables and Kyoto-style miso
旬魚サワラのコンフィと
緑野菜フロマージュブランと西京味噌のソース

Veal fillet frittura with creamy potato puree
and powdered mustard sauce
※Wagyu beef round tagliata (+1000)
仔牛フィレ肉のフリトゥーラ
なめらかなジャガイモのビュレ 粒マスタードソース
※和牛イチボのタリアータ (+1000)

Rice soup with red snapper, roasted tea, kelp from Rausu,
Hokkaido and bonito from Maukazaki, Kagoshima
北海道羅臼昆布・鹿児島県枕崎の
鰹節でとった煎茶香る 活鰹の出汁茶漬

Soup with Kumamoto melon and Yamecha green tea
熊本メロンと福岡八女抹茶のスープ仕立て

おすすめ

Special Course

8,000yen

Kumamoto red cow's Brezaora and freshly cut cheese
Cheese ancestry "Bella Lodi Laspadura"
熊本あか牛のブレザオラと削りたてチーズ
チーズの祖先 "ベラ・ロディ・ラスパドゥーラ"

Hearty soup with Hokkaido octopus and lamb tongue,
plum and beets puree, smoked scamorza cheese
北海道産水タコと仔羊タンのやわらか煮
梅とピーツのビュレ・燻製スカモルツァチーズ

Cacio e Pepe in a Grana Padano Dish
(Cheese and Black Pepper Pasta)
グラナパダーノの器で作るカチョ・エ・ペペ
(黒胡椒とチーズのパスタ)

Seasonal mackerel confit coated with herb and cheese,
citrus flavored green peas puree
旬魚サワラのコンフィ ハーブとチーズの衣
グリーンピースのビュレと柑橘の香り

Hokkaido Tokachi beef roast with green vegetables,
Kyoto-style miso and fromage blanc sauce
北海道十勝牛のローストとさまざまな緑野菜
西京味噌とフロマージュブランのソース

Rice soup with red snapper, roasted tea, kelp from Rausu,
Hokkaido and bonito from Maukazaki, Kagoshima
北海道羅臼昆布・鹿児島県枕崎の
鰹節でとった煎茶香る 活鰹の出汁茶漬

Souffle fromage with red and black fruits,
scented with thyme
スフレ・フロマージュと赤と黒い実のフルーツ
タイムの香り

Special Course

10,000yen

Cold sformato with Asakura eggs and sea urchin
朝倉の輝黄卵と雲丹の冷製スフォルマート
(洋風茶碗蒸し)

Seared Kumamoto red beef with kelp, petit leaf insalata,
tomato vinegar, and premium olive oil
昆布メにした熊本あか牛の炙りとプチ・リーフの
インサラータ トマトヴィネガーと極上オリーブオイルで

Foie gras frittura, zuppa with seasonal onion and spring cabbage
鴨のフォアグラのフリトゥーラ
新玉葱と春キャベツのズッパ

"Specialty"

Linguine with abalone and awabtake mushroom
「スペシャリテ」
アワビとアワビ茸のリングイーネパスタ

Canadian lobster frittura, orange and carrot puree,
bittersweet parsley olio
カナダ産活オマール海老のフリトゥーラ
オレンジと人参のブレとパセリのほろ苦いオーリオ

Grilled domestic beef loin, pancetta and potato gratin,
with parmesan and wasabi
国産牛ロースのグリリアータ
パンチェッタとジャガイモのアル・グラタン
バルミジャーノ・レジャーノとWASABIで

Rice soup with red snapper, roasted tea, kelp from Rausu,
Hokkaido and bonito from Maukazaki, Kagoshima
北海道羅臼昆布・鹿児島県枕崎の
鰹節でとった煎茶香る 活鰹の出汁茶漬

White chocolate mousse, grotto and rosemary gelato,
scented with red perilla
ホワイトチョコのムース グリオットと
ローズマリーのジェラート 赤紫蘇の香り

Pasta & Risotto

パスタ&リゾット

おすすめ	Abalone and Oyster Mushroom Linguine アワビとアワビ茸のリングイーネ	1,900
	Buffalo mozzarella and fruit tomato spaghetti 水牛のモッツァレラとフルーツトマトのスパゲッティ	1,400
	Iberico pork bianco bolognese with mushroom and lime イベリコ豚のピアンコボロネーゼ きのことライム	1,400
	Blue Cheese Risotto with Foie Gras ブルーチーズのリゾット フォアグラ添え	2,200

Carne

肉料理

おすすめ	Orange-marinated guinea fowl with pecorino cheese, Brussels sprouts, and blood orange salsa ホロホロ鳥のオレンジマリナード ペコリーノチーズと芽キャベツ ブラッドオレンジのサルサ	2,000
	Wagyu aitchbone steak tagliata 和牛イチボ肉のタリアータ	3,200
	Today's meat dish 本日のお肉料理	2,400

Pesce

魚料理

	Today's fish dish 本日のお魚料理	2,400
	Spanish mackerel confit and green vegetable fromage blanc with Saikyo miso salsa サワラのコンフィと緑野菜フロマージュブランと 西京味噌のサルサ	2,600
	Livorno style zuppa di pesce リヴォルノ風ズッパディペッシェ	2,400

Antipasto & insarata

前菜

ribolitta ~ a vegetable soup that you eat rather than drink ~ 「リポリータ」~食べる野菜のスープ~	1,000
Parchment-wrapped baked green and white asparagus with pancetta and aromatic porcini 白と緑のアスパラ・パンチェッタ・ポルチーニの香り包み焼き	1,200
Fresh fish's Afettat flavor Vegetable salsa 鮮魚のアフェッタート 香味野菜のサルサ	1,500
Kelp-wrapped seared Kumamoto Akagyu beef and bloodtini with tomato vinegar sauce 昆布メにした熊本あか牛の炙りとブラッティーニ トマトヴィネガーソース	1,700
Antipasto misto アンティバストミスト	1,800
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,800
Charcuterie Assortment サルメリア盛り合わせ	1,800

Dolce

デザート

Tiramisù 極上ティラミス	800
Ricotta cheese torta with gelato of rosso and vino リコッタチーズの トルタとヴィーノ・ロッソのジェラート	800
Dessert of the day 本日のデザート	1,000