



KITCHEN MANE

8/10-8/17 Summer limited course | ¥7,700

上記の期間は、こちらのメニューのみのご用意でございます。予めご了承くださいませ。
We serve only this course for the dates above. Thank you for your understanding.

前菜

季節の盛り合わせ

Seasonal assorted appetizers

蓴菜茶碗蒸し | Water shield "chawan-mushi" savory steamed egg

真鯛の雲丹和え | Seabream mixed with sea urchin

合鴨ロースト赤酒ソース | Roasted duck with "akazake" sauce

鱧の天ぷら 抹茶塩 | Pike conger tempura with matcha salt

スープ

冬瓜の洋風摺流し

White gourd soup

焼き物

鱸のソテー 実山椒のソース

Sautéed perch with green Japanese peppercorn

替撥

長野県産鹿肉のロースト 赤ワインソース

Roasted venison with red wine sauce

お食事

とろろご飯 | Rice with grated yam

あおさの白味噌仕立て | White miso soup with sea lettuce

香の物 | Japanese vegetable pickles

デザート

オーツミルクのアイス 日本酒ゼリー

Oats milk ice with Sake jelly

※メニュー内容は仕入れ状況などにより変更させていただく場合がございます

※ The contents will change depending on the purchase situation and season of the day.

※アレルギー、お苦手の食材がある場合はご遠慮なくお申し付けください

※If you have any kind of food allergies or foods you can't eat please let us know.