

# 和献洋彩

## Japanese and Western Combination Menu

### 先 附

Amuse

### 蓮根豆腐 美味ジュレ キャビアのせ

Lotus root tofu and caviar covered with kelp and bonito broth jelly

### 造 り

Sashimi

### お造り 五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

### 前 菜

Appetizers

### 鮮魚と茄子とモッツァレラチーズのベッカフィーコ

Beccafico of seasonal fish, eggplant and mozzarella

### パスタ

Pasta

### 自家製パンチェッタとジャガイモのニョッキ クアトロフォルマッジ

Homemade pancetta and potato gnocchi, quattro formaggi

### 焼き物

Grilled Dish

### 鮎魚女柚庵焼き

Grilled fat greenling with "Yuzu" citrus flavor

### 肉料理

Main Dish

### 国産牛フィレ肉のステーキ フォアグラのソテー添え

Japanese beef tenderloin with sauteed foie gras

### お食事をお選びください

Choice of rice

### 食 事

Rice

### あさりご飯 香の物三種盛り

Steamed rice with clams, 3 kinds of pickles

小麦が含まれています Including wheat

又は or

### にぎり寿司五種盛り合わせ

5 kinds of sushi

えび・小麦・卵・乳が含まれています Including shrimp, wheat, egg and milk

### 止 椀

Miso Soup

### 赤味噌仕立て

Red miso soup

### デザート

Dessert

### ローズとライチの軽いムース 苺と練乳のグラニテ

Lightly sweet mousse of rose and lychee, granita flavored with strawberry and sweetened condensed milk

海老  
Shrimp



蟹  
Crab

くるみ  
Walnut

小麦  
Wheat



そば  
Buckwheat

卵  
Egg



乳  
milk



落花生  
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております  
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥25,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15％）が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge  
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances