

## Dinner -KISEKI 軌跡

*"Pommes soufflées"(potatoes crisps) on sea urchin*

ポム・スフレ

根室産ウニ 有明海香味海苔

*Semi-steamed Japanese oysters*

レアに火入れした北海道厚岸産 シングルシードの真ガキ  
ミネラルのジュレ

*Fritter fig and purée UME & beets with soft-shelled turtle soup*

佐渡島より完熟黒イチジクのベニエ  
ビーツと梅 スッポンのコンソメ

*Terrine of vegetables, chives vinaigrette dressing*

農園野菜のテリーヌ

青森県より『大西ハーブ園』の無農薬フレッシュハーブ

*Crispy prawn wrapped in potatoes*

カリカリのじゃがいもに包まれた赤座海老  
山梨県より天然キノコ 甲殻類の泡

*Roasted pigeon in a salt crust*

フランス ランド産仔鳩 塩釜もみじ

*Mandarin sherbet and Gin granité*

徳島県『山下桃源郷』青切みかんのソルベ  
国産クラフトジンのグラニテ

*Bananas and passion fruits soufflé, with black pepper and honey ice cream*

エクアドル産バナナとパッションフルーツのスフレ ハーブの薫り  
ハチミツと黒胡椒のアイスクリーム

*After dinner (Espresso, Coffee, Tea, Fresh Herbal tea) and Mignardises*

食後のお飲み物とミネラルデイズ

¥15,000.-

**\*1.** It is not included tax and 10% of service charged.

**\*1.** 各コース料理の表示金額に消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます

**\*2.** In order to offer the best ingredient of the day, please note that the menu is subject to change.

**\*2.** コース料理はシェフのお任せコースとなっております、

食材の産地、お料理の内容、品数などは天候や入荷の状況により変更する事がございます  
ご了承ください。