



CHEF YONEMURA



CHEF NISHIMURA

AWAKE COURSE

Amuse

お付きだし盛り合わせ

Assorted Amuse

タコと野菜のマリネ, 自家製カラスミと生マッシュルームのサラダ,
燻製ロースハムと出汁で仕上げたピクルス, 鴨ロース肉とオリーブのピンチョス,
自家製レーズンバターとバンデビス

Hors-d'oeuvre

魚介類と彩り野菜の一皿 出汁のジュレ仕立て

(マグロ、ホタテ貝柱、海老、サーモン、イクラ)

Seafoods & Vegetables Salad with DASHI Jelly

Hors-d'oeuvre Chaud

ズワイ蟹のコロッケと卵サンド

Crab Croquette and Egg Sandwich

Poisson

エゾ鮑のソテーと青野菜

Sauteed Abalone and Vegetable

Viande

牛フィレ肉のロティ ロッシーニ風 黒トリュフとマディラ酒のソース

Beef Fillet Roti Rossini style with Truffe and Madera Wine Sauce

Bread

バゲット

Baguette

Dessert

本日のデザート

Today's Dessert

Café

コーヒー

Coffee

8800

+3000でスパークリングワインや日本酒を
含む、飲み放題コースをご用意しております

*表示価格は全て税込価格となっております

*仕入れによりお料理の内容が多少変更になる場合があります

NAKANOSHIMA SOCIAL EAT

AWAKE