アマネムディナー
AMANEMU DINNER

誘い Appetiser
伊勢赤鶏の玉地蒸し
Ise Chicken Egg Custard

八寸 Assorted Appetiser
煮鮑、蛍烏賊、桜鱒菜の花巻
Boiled Abalone, Firefly Squid, Canola Flower Rolled Spring Trout
鯛子、袱紗玉子、合鴨ロース
Seabream Roe, Rolled Omelet, Roasted Duck
焼胡麻豆ふ 山菜と共に
Grilled Sesame Tofu, Wild Vegetables

旨味 Soup
地蛤と桜鯛しゃぶ椀
Local Clam, Spring Seabream

造り Assorted Sashimi
本日のおすすめ5種盛り
Chef's Choice of the Day

〆主菜 Main
松阪牛、筍の炭火焼
Grilled Matsusaka Beef, Bamboo Shoot

〆の一品 Rice
釜炊き黒トリュフご飯
Truffle, Poached Egg, Sea Urchin
Miso Soup, Pickles

夢のつづき Dessert
豆ふチーズケーキ
Tofu Cheese Cake

25,300

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。/ 国産米を使用しています。
All prices are in Japanese yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
Using Japanese rice.