

SEASONAL COURSE

COLD APPETIZER

Tuna Carpaccio | Chimichurri Sauce
鮪のカルパッチョ チミチュリーソース

BREAD

Country Bread from Yoshida Studio
吉田工房カンパーニュ

HOT APPETIZER

Calamari and Wild Vegetables Fritti
ヤリイカと山菜のフリット

PASTA

Squid Ink Tagliolini | Scallop and Canola Flower | Cream Sauce
帆立と菜花のクリームソース

MAIN

Grilled Kirishima Pork | Aletta and Meyer Lemon
霧島豚のグリル アレッタとマイヤーレモン

DESSERT

Strawberry Vacherin Glace
苺のバシュラングラッセ

AFTER DRINK

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶