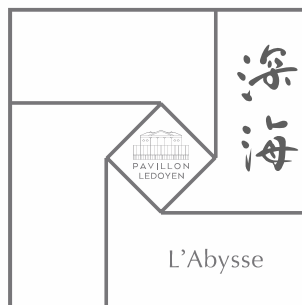


MENU WHITE DAY

420



料理長 高橋 瑞帆 Maître de cuisine Takahashi Mizuho

おまかせ Omakase

Création Apéritive

Couteau glacé de shiso et kombu,
Corail d'oursin sur une sauce mayonnaise
Au gingembre

Emotions salées

Eloge de la neutralité, une sole entière exprimée

Dome de riz Sasanishiki aux navets glaçon

Tartare de noix de coquilles Saint-Jacques
Au marc de saké français

Le thon en sashimi

Collection de sushis nigiris

Fine royale d'extraction de langoustines
Au sirop de tomate et sureau

Langoustine au feu et algue croustillante

Consommé

Amamis

Aloe vera en demi-deuil

Vacherin japonais à la meringue étirée

Glace miso blanc à l'orge caramélisée,
gel de sudachi