



Casablanca Silk

DINNER COURSES

A-course

- AMUSE** 生春巻き 3種盛合せ 15,000
3 kinds of Vietnamese spring rolls (16,500)
- SOUP** ファカヒレと松茸のスープ
Shark fin & Matsutake mushroom soup
- APPETIZER** ズワイ蟹 つぶ貝 サーモン
イチジクとホワイトバルサミコジュレのアンサンブル
Snow crab, salmon & whelk w/ fig & white balsamic vinegar jelly sauce
- WARM DISH** 和鴨の軽い燻製ローストと松茸の米粉揚げ
ベトナムコーヒーソース
Lightly smoked & roasted duck & Matsutake rice flour fritter
w/ Vietnamese coffee sauce
- SEAFOOD** 甘鯛ときのこのプロシュート巻き
柿とネブモイのソース
Tilefish & mushroom rolled in prosciutto w/ persimon & NepMoi sauce
- GRANITÉ** 季節のグラニテ
Seasonal granite
- MEAT** 山形牛サーロインと松茸のソテー
山椒と甘味噌のソース
Sauteed sirloin & Matsutake mushroom
w/ Japanese pepper & sweet Miso sauce
- PHO** 牛しゃぶと松茸のフォー
Beef Shabu Shabu & Matsutake mushroom pho
- DESSERT** タルトタタン バニラアイス スマックの香りと共に
Tarte tatin & vanilla ice cream w/ sumac spice

B-course

- AMUSE** 生春巻き 3種盛合せ 10,000
3 kinds of Vietnamese spring rolls (11,000)
- SOUP** シャンピニオンとココナッツのスープ
Mushroom & coconut soup
- APPETIZER** ズワイ蟹 つぶ貝 サーモン
イチジクとホワイトバルサミコジュレのアンサンブル
Snow crab, salmon & whelk w/ fig & white balsamic vinegar jelly sauce
- SEAFOOD** 甘鯛ときのこのプロシュート巻き
柿とネブモイのソース
Tilefish & mushroom rolled in prosciutto w/ persimon & NepMoi sauce
- GRANITÉ** 季節のグラニテ
Seasonal granite
- MEAT** 国産牛ロース肉と松茸のソテー
山椒と甘味噌のソース
Sauteed Domestic beef loin & Matsutake mushroom
w/ Japanese pepper & sweet Miso sauce
- PHO** 牛しゃぶのフォー
Beef Shabu Shabu pho
- DESSERT** タルトタタン バニラアイス スマックの香りと共に
Tarte tatin & vanilla ice cream w/ sumac spice

C-course

- AMUSE** 生春巻き 3種盛合せ 8,000
3 kinds of Vietnamese spring rolls (8,800)
- SOUP** シャンピニオンとココナッツのスープ
Mushroom & coconut soup
- SEAFOOD** 甘鯛ときのこのプロシュート巻き
柿とネブモイのソース
Tilefish & mushroom rolled in prosciutto w/ persimon & NepMoi sauce
- GRANITÉ** 季節のグラニテ
Seasonal granite
- MEAT** 国産牛ロース肉のグリル 山椒と甘味噌のソース
Grilled Domestic beef loin w/ Japanese pepper & sweet Miso sauce
- PHO** あさりのフォー
Asari clam pho
- DESSERT** タルトタタン バニラアイス スマックの香りと共に
Tarte tatin & vanilla ice cream w/ sumac spice

全てのコースにコーヒー又はロータスティーフ付き
Coffee or lotus tea comes to all the courses



Sauteed sirloin & Matsutake mushroom
with Japanese pepper & sweet Miso sauce



Lightly smoked & roasted duck
& Matsutake rice flour fritter with Vietnamese coffee sauce



Tilefish & mushroom rolled in prosciutto
with persimon & nepmoi sauce



Snow crab, salmon
& whelk with fig
& white balsamic vinegar jelly sauce

Shark fin & Matsutake soup



Tarte tatin & vanilla ice cream w/ sumac spice

写真はイメージです。入荷によりメニュー内容は変わることがございます。
All images shown are for illustration purpose only. Menu may change up on the market