

Summer 2025

Soup / 椀

Grounded cucumber & green yuzu somen noodles
すり流し胡瓜と青柚子素麺

Antipasto / 前菜

Two kinds of sashimi
お造り二種

Fritto / 揚

Hamo & fava bean fritter
鱧と空豆のフリット

Chilled dish / 冷菜

Summer vegetable chilled bowl
夏野菜冷やし鉢

Carne / 肉料理

Kuroge-wagyu beef filet bistecca with fresh pepper
黒毛和牛フィレ肉ビステッカ 生胡椒添え

Rice / 飯

Myoga & cheese risotto
茗荷とチーズリゾット

Dolce / ドルチェ

Peach compote & jelly
桃のコンポートとジュレ

12,000 (税込)

このメニューは期間限定の17時半以降のディナーメニューです。

メニュー内容は一例です。仕入れ状況により予告なしに変更する場合がございます。

メニュー内容は牧山桂子著書『白洲次郎・正子の夕餉』『白洲次郎・正子の食卓』を参考にしております。

お問い合わせ・ご予約は 042-708-8633