

Winter 2025

Antipasto / 前菜 *3 kinds of antipasto*

先付け三種

あん肝のテリーヌ

黒毛和牛と下仁田葱黒焼き

百合根

Sashimi / お造り

Wild fresh fish

紅白の天然鮮魚

Steamed dish / 蒸し物

Steamed turnip with thick sauce

蕪蒸し銀餡がけ

Hotpot / 鍋

Pork and radish hotpot

地豚と大根鍋

Rice / 飯

Rice cooked with green vegetables

青菜炊き込みご飯

Dolce / ドルチェ

Azuki beans and charcoal-grilled tangerines

大納言と炭焼きみかん

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『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