

# 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 / ドルチエ*

*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