

Winter 2026

Soup / 椀
Clam soup
蛤蜊

Sashimi / お造り
2 types of sashimi
お造り 2 種

Grilled dish / 焼
Grilled broad Beans and mozzarella marinated in miso
天豆と味噌漬モッツアレラ焼

Pasta / パスタ
Dried mullet roe and chrysanthemum A.O.P.
唐墨と春菊 A.O.P

Carne / 肉
Wagyu beef bistecca and butterbur with miso
和牛ビステッカ、武相荘落味噌

Rice / 飯
Lily bulb rice and soup
百合根飯、汁

Dolce / ドルチェ
Citrus jelly
柑橘羹

13,200 (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・正子の夕餚』『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