

# HIDEYOSHI

秀吉

---



## AMUSE

— 利休 —  
始まりに食前酒と

## APPETIZER

— さまざまな調理法 —  
秋刀魚 そばがき バルサミコ ラルド ウズラ

## APPETIZER

— 海の幸と大地の恵み —  
根セロリ プイヤベースのジュレとブラックチュイル

## HOT APPETIZER

— ショーフロワ —  
フォアグラ リンゴ 五香粉のグラス

## SOUP

— ロワイヤル —  
秋鱧のラビオリ 奈良県産金牛蒨  
セップ茸とそのコンソメ 金山寺

## FISH

— 大阪湾から —  
金目鯛 黒大根  
アイゴブリードと奈良県大和茶のエスプーマ

## GRANITE

— ふとした瞬間 —  
季節のグラニテ

## MEAT

— 河内より —  
河内鴨と九条葱  
フランボワーズ ローズ 麦飯ガレット 河内の守口

## MEAT

— 80℃の低温 —  
淡路柗座牛サーロイン フランス産きのこ 2色のトリュフ

## DESSERT

— お口直しに —  
富有柿のカルパッチョ

## DESSERT

— 秋の味覚 —  
無花果と栗のフォンダン カシス スペキュロスと

Restaurant

R A S P B E R R Y

with MOON BAR