

HIDEYOSHI

秀吉



AMUSE

— 利休 —
お食事の始まりに

APPETIZER

— 瞬間燻製をかけて —
鰯 ナス フルーツトマト ホワイトバルサミコ コリアンダー

APPETIZER

— 海の幸と大地の恵み —
奈良県産金ゴボウ 黄金のジュレ
ボトルガと金のオイル 蕎麦

HOT APPETIZER

— ショーフロワ —
フォアグラ リンゴ 五香粉のグラス

SOUP

— 秀吉と寧々 —
冬大根 緑のフラン アワビ
アオサ プールノワゼット

FISH

— 白い雪山のイメージ —
海援鯛 聖護院カブ 白インゲン 生姜とシャンパン

GRANITE

— ふとした瞬間 —
季節のグラニテ

MEAT

— 河内より —
河内鴨 金山寺 フランボワーズ ローズ

MEAT

— 80℃の低温と真紅 —
淡路柗座牛サーロイン 河内の守口 ビーツ トリュフ

DESSERT

— お口直しに —
富有柿のカルパッチョ

DESSERT

— 黄金の茶室と利休 —
柚子のサバイヨン ベリーのソルベ
ショコラの殻 抹茶のエスプーマ

Restaurant

R A S P B E R R Y

with MOON BAR