

HIDEYOSHI

AMUSE

— 黄金の茶室をイメージして —
お食事の始まりに

APPETIZER

— お造りへのアプローチ —

鱒 平目 デコボン 穂紫蘇 からすみ 山葵

APPETIZER

— 春の伊吹 —

鱈 木の芽味噌 根菜 トリュフ 芽ネギ

HOT APPETIZER

— 月下に咲く寒紅梅 —

鮑 梅 大葉 ビーツ レッドソレル

SOUP

— 落日に照らされて —

カリフラワー ブールノワゼット 春菊 ウニ あご

FISH

— 旬の魅力に酔いしれて —

鮫 鰯 あん肝 日本酒 菜の花 柚子

GRANITE

— ふとした瞬間 —

季節のグラニテ

MEAT

— ジビエ —

猪 牛蒡 白菜 赤味噌 赤ワイン

MEAT

— 近畿の大地でたくましく育った —

黒毛和牛 フォンドヴォー 旬菜 ゆり根 3種の胡椒

SUSHI

— 粋なはからいを —

本日の一握り

DESSERTS

— 巣立ち —

りんご カダイフ ダークラム シナモン

DESSERTS

— 分解・思考・再構築 —

金柑 蜂蜜 抹茶 日本酒 南天

Restaurant

R A S P B E R R Y

with MOON BAR