

# KOCHI

春の味覚と近畿の黒毛和牛を味わうコース

## AMUSE

— 黄金の茶室をイメージして —  
お食事の始まりに

## APPETIZER

— 新緑の中で —  
鯖 ホタルイカ 西京味噌 イチゴ 木の芽 パルサミコ酢

## SOUP

— 木漏れ日 —  
新玉葱 ブールノワゼット 空豆 ペコロス シラス

## FISH

— 旬の魅力に酔いしれて —  
鯛 春キャベツ 一番出汁 椎茸 ベーコン

## GRANITE

— ふとした瞬間 —  
季節のグラニテ

## 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 沢庵 伊勢茶

## SUSHI

— 粋なはからいを —  
本日の一握り

## DESSERTS

— 陽だまりの中で —  
ショコラ オレンジ 小豆 日本酒 フイユタージュ露

## PETIT FOUR

— SAKURA —  
お好みのスタイルで

Restaurant

RASPBERRY

with MOON BAR