

7月 熊本

～ 真夏の海と大地の香りをのせて ～

AMUSE

— 黄金の茶室をイメージして —

お食事の始まりに

APPETIZER

— 七夕・夜空・笹の葉 —

有明のカンパチ 真蛸 アオリイカ 大葉 トウモロコシ 熊本リーフ

APPETIZER

— 涼月に揺らめく鬼灯の香り —

馬刺し 熊本リーフ 熊本産醤油麴 ミモレット 鬼灯 ごま油

HOT APPETIZER

— 盛夏を彩る蝉時雨 —

鰻 赤ワイン 一番だし アサリ 山椒

SOUP

— 清涼感溢れる —

トマト きゅうり 赤玉葱 からすみ 熊本のオリーブオイル

FISH

— 旬の魅力に酔いしれて —

スズキ 熊本の根菜 純米吟醸「菊池川」 泉州ナス マイクロリーフ

GRANITE

— ふとした瞬間 —

季節のグラニテ

MEAT

— 夕風にそよぐ睡蓮花 —

リードヴォー クレピネット 熊本キノコ 鶏出汁 茗荷

MEAT

— 日本の大地でたくましく育った —

和王牛 山葵 旬菜 フォンドヴォ 熊本の黒ニンニク

SUSHI

— 粋なはからいを —

熊本 旬の握り

DESSERTS

— 分解・再考・構築 —

フロマーージュブラン 熊本産すいか 熊本茶 メロン メレンゲ

PETIT FOUR

— 郷土を想いながら —

熊本銘菓のアレンジ

Restaurant

R A S P B E R R Y

with MOON BAR