

山口

～ 海と大地から感じる秋の恵み ～

AMUSE

— 黄金の茶室をイメージして —

お食事の始まりに

APPETIZER

— 薄・十五夜・鈴の音 —

平政 秋刀魚 アオリイカ 茗荷 穂紫蘇

APPETIZER

— 曼珠沙華 —

鰹 山口野菜 ビーツ 赤紫蘇 紅芯大根

HOT APPETIZER

— 秋吉台に経つ黄昏の時 —

牛タン 帆立 トリュフ マデラワイン ハナッコリー

SOUP

— 宵闇月から溢れて —

南瓜 ベーコン 松の実 シブレット オリーブオイル

FISH

— 旬の魅力に酔いしれて —

山口の甘鯛 一番出汁 アサリ 山口野菜 マイクロリーフ

GRANITE

— ふとした瞬間 —

季節のグラニテ

MEAT

— 爽風翔ける山野から —

仔兎 山口の蜂蜜 フォンドヴォ オレンジ 姫人参

MEAT

— 日本の大地でたくましく育った —

やまぐち牛 山葵 産直野菜 抹茶塩 山口の粒ウニ

SUSHI

— 粋なはからいを —

山口 旬の握り

DESSERTS

— 秋の訪れを感じて —

山口県産の梨 クレープ キャラメル ブラリネ スパークリングワイン

PETIT FOUR

— 郷土を想いながら —

山口銘菓のアレンジ

Restaurant

R A S P B E R R Y

with MOON BAR