

[Attention]

We only offer pre-fixed menu. Since we use local seasonal products, it changes every half month. Please note that depending on the market, it may not always be the dish displayed. Apology for the inconvenience.

[お客様へ]

当店はコース料理のみの提供となります。地の季節物を使う為、半月毎に内容が変わりますが、仕入れの関係上、必ずしも表示されている料理とは限りませんので、予めご了承ください。

## Summer Menu #5 (6-16/09/2023)

### === MENÚ URIBOU ===

Our full-course. Available all day.  
75,00€ with VAT and Water included.

Welcome snack of day  
本日のウェルカム・スナック

Hisui-ni of Togan (Asian melon) with prawn sauce  
冬瓜翡翠煮の海老餡かけ



Jellyfish, molluscs with Karashi-su-miso  
クラゲと貝類の辛子酢味噌和え



Today's Sashimi with Karasumi (bottarga)  
本日の刺身、からすみ和え



Fig tempura with white sesame sauce  
無花果の天ぷら白ごまソース



Whitefish, roasted eggplant and Eringi steamed in pot  
白身魚、焼茄子とエリンギのココット蒸し



Somen (cold noodle) with Yama-imo and Okura  
山芋とオクラの冷製素麺



Nigiri of Wagyu A5 (with Aka-dashi)  
A5和牛の握り (赤出汁付き)



Horchata Kuzu-mochi with Kuromitsu-kinako  
オルチャタ葛餅と黒蜜きなこ

