

[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。

## Autumn Menu #5 (16-27/11/2022)

### === MENÚ URIBOU ===

Our full-course. Available all day.

65,00€ with VAT and Water included.

Welcome snack of day

本日のウェルカム・スナック

Soup of scallop, Kombu and Shiitake with a touch of Yuzu

ホタテ、昆布、椎茸のスープと柚子



Homemade White Sesame Tofu with Buckwheat

自家製胡麻豆腐のそば米餡かけ



Warm salad of long eggplant and tender garlic

長茄子とニンニクの芽の温サラダ



Sashimi of the day

本日のお刺身



Kakiage (tempura) of artichoke and prawn with salted lemon

アーティチョークと海老のかき揚げ、塩レモン添え



Veal cheek stew and mushrooms, sweet potatoes with a touch of citrus

牛頬肉とキノコ、さつま芋の柑橘煮



Hiroshima-don (Rice bowl with oyster from Normandy in broken egg with dashi soup)

広島丼 (フランス・ノルマンディー産牡蠣の卵とじ丼)



Kaki and yogurt dessert

柿とヨーグルトのデザート



URIBOU