

“TASTE of MOSS”

¥6,800 (税込¥7,480)

appetizer

『SHOKADO-9』 “プティ・ダ・プティ” 9の豆皿料理

main dish

▼下記より1品お選びください▼

- ・ 鮮魚料理 本日の調理法 *スタッフから説明します
- ・ 漢方三元豚 香辛料焼焼き 醗酵キャベツ
タスマニアマスタードとマルサラソース
- ・ 仔羊の香味ラケ 熟成にんにく ソース・エピス (+¥500)
- ・ 漢方和牛×フォアグラのハンバーグステーキ
西土佐山葵 (+¥1,000)
- ・ 漢方和牛フィレの炭焼き
焦がし玉葱ソース (+¥2,000)

finishing

▼下記より1品お選びください▼

- ・ 貝 ウコン麺 久米島赤鶏
- ・ トマト麻婆豆腐 ハーブサルシッチャ ターメリックライス

dessert

▼下記より1品お選びください▼

- ・ トマトコンポート ライチのコンフィチュール グラスヴァニージュ
- ・ 漢方卵とトンカ豆のアイス スパイスマンゴーソース

自然のご機嫌、仕入れ、シェフが頂いた食材とのご縁で
メニューが変更になる場合がありますのでご了承くださいませ。

※別途、サービス料10%を頂戴しております。

“INSPIRATION”

¥9,800 (税込 ¥10,780)

appetizer

『SHOKADO-9』 “プティ・ダ・プティ” 9の豆皿料理

special

本日の逸品

fish

▼下記より1品お選びください▼

- ・ 鮮魚料理 本日の調理法 *スタッフから説明します
- ・ 鮑のペルシヤード 苔庭の香り (+¥2,000)

main dish

▼下記より1品お選びください▼

- ・ 漢方三元豚 香辛料焼焼き 醃酵キャベツ タスマニアマスタード
- ・ 仔羊の香味ラケ 熟成にんにく ソース・エピス (+¥500)
- ・ 漢方和牛×フォアグラのハンバーグステーキ 西土佐山葵 (+¥1,000)
- ・ 漢方和牛フィレの炭焼き 焦がし玉葱ソース (+¥2,000)

finishing

▼下記より1品お選びください▼

- ・ 貝 ウコン麺 久米島赤鶏
- ・ トマト麻婆豆腐 ハーブサルシッチャ ターメリックライス

dessert

▼下記より1品お選びください▼

- ・ トマトコンポート ライチのコンフィチュール グラスヴァニージュ
- ・ 漢方卵とトンカ豆のアイス スパイスマンゴーソース

“DEAR ARTISAN”

¥18,000 (tax inc. ¥19,800)

appetizer

『SHOKADO-9』 “プティ・ダ・プティ” 9の豆皿料理

2nd appetizer

本日の逸品

special

スペシャリテ 鮑のペルシヤード 苔庭の香り

fish

オマール海老のロティ アメリケーンソース

meat

漢方和牛フィレの炭焼き 焦がし玉葱ソース

finishing

本日の〆料理

dessert

本日のデザート

こちらのコースは2日前までのご予約制でございます。