

# “TASTE of MOSS”

¥6,800 (税込 ¥7,480)

## appetizer

『SHOKADO-9』 “プティ・タ・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 シャリアピン (+¥1,000)
- ・ 漢方和牛フィレの炭焼き  
玉葱麴 | 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 | グラスヴァニニュー
- ・ 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下さいませ

※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・タ・プティ” 9の豆皿料理

## 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 香辛料焼き | 醗酵キャベツ 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

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下さいませ

※別途、サービス料10%を頂戴しております