

menu “Scent of MOSS”

3 plates 3,800

料理に合わせたペアリングもご提案します

appetizers

『SHOKADO-9』 シグニチャー “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 (スタッフよりご説明します)
- ・ 久米島赤鶏のスパイスロティ | ディアブル仕立て | ソース・アメリカース
- ・ 漢方三元豚のコルドンブルー | 9種のエピス香るウスター
- ・ 漢方和牛×フォアグラのハンバーグステーキ (クロスバーグ) (+¥1,000)
- ・ 漢方和牛フィレの炭焼き | 月見コンフィ | ソース・オリエンタル (+¥2,000)

dessert

本日のデザート

*スペシャルティ「鮑のペルシヤード<苔庭の香り>」(+¥2,500)
Plat(メイン)の前にアラカルトでご注文頂けます。

※自然のご機嫌、仕入、シェフが頂いた食材のご縁で一部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。

menu “Passion”

6 plates 5,800

料理に合わせたペアリングもご提案します

appetizers

『SHOKADO-9』 シグニチャー “プティタプティ” 9の豆皿料理

fish

鮮魚料理 | 本日の調理法 (スタッフよりご説明します)

<or>

スペシャルティ 鮑のペルシヤード | 苔庭の香り (+¥2,500)

meat

■下記より1品お選びください

- ・久米島赤鶏のスパイスロティ | ディアール仕立て | ソース・アメリカーナ
- ・漢方三元豚のコルドンブルー | 9種のエピス香るウスター
- ・漢方和牛×フォアグラのハンバーグステーキ (クロスバーグ) (+¥1,000)
- ・漢方和牛フィレの炭焼き | 月見コンフィ | ソース・オリエンタル (+¥2,000)

finishing

本日の“㇀”料理

dessert

本日のデザート

※自然のご機嫌、仕入、シェフが頂いた食材のご縁で一部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。

menu “Inspiration”

9 plates 9,800

料理に合わせたベアリングもご提案します

appetizer 『SHOKADO-9』 シグニチャー“プティタブティ” 9の豆皿料理

2nd appetizer 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 *スタッフよりご説明します
- ・ スペシャルティ 鮑のペルシヤード | 苔庭の香り (+¥2,000)

meat

■ 下記より1品お選びください

- ・ 久米島赤鶏のスパイスロティ | ディアール仕立て
- ・ 近江鴨 | ジュリエヌ野菜 | カオヤーピン | ソースポルト
- ・ 漢方和牛 × フォアグラのハンバーグステーキ (+¥1,000)
- ・ 漢方和牛フィレの炭焼き | ソース・オリエンタル (+¥2,000)

finishing

■ 下記より1品お選びください

- ・ 漢方三元豚 | ウコン麺 | 冷製坦々麺
- ・ 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
- ・ 特製醤油ラーメン | 薬膳ブイヨン | 自家製チャーシュー

dessert

■ 下記より1品お選びください

- ・ トマトのコンポート | ライチのコンフィチュール | グラスヴァニーユ
- ・ マンゴーのパルフェ | スパイスのメレンゲ | レモングラスのムース
- ・ 漢方卵のプリン | 焦がしバターのフェット

※自然のご機嫌、仕入、シェフが頂いた食材のご縁で一部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。

ENGLISH

menu “Scent of MOSS”

3 plates 3,800

We also offer pairings that match your cuisine.

appetizers

“SHOKADO-9” 9 dishes with chef’s favorite

main dish

Please choose your favorite main dish.

- Today’s fish dish | chef’s choice
- Roasted Kumejima red chicken | Américaine sauce
- “Cordon bleu” kampo-pork cutlet | tomato worcester sauce
- “CROSS-burg” kampo-beef hamburg steak | foie gras (+¥1,000)
- Grilled kampo-beef filet | black garlic and chicory (+¥2,000)

dessert

Today’s dessert

You can order a la carte.
Abalone, chopped parsley, garlic, and breadcrumbs (+¥2,500)

*Please note that some menus may change depending on natural conditions, purchasing, and chef availability.
A service fee will be charged.

menu “Passion”

5 plates 5,800

We also offer pairings that match your cuisine.

appetizers

“SHOKADO-9” 9 dishes with chef’s favorites

fish

Please choose your favorite fish dish.

Today’s fish dish | Chef’s choice

< or >

Abalone | mixed with chopped parsley, garlic, and breadcrumbs (+¥2,500)

meat

Please choose your favorite main dish.

- Roasted Kumejima red chicken | Américaine sauce
- “Cordon bleu” kampo-pork cutlet | tomato worcester sauce
- “CROSS-burg” kampo-beef hamburg steak | foie gras (+¥1,000)
- Grilled kampo-beef filet | black garlic and chicory (+¥2,000)

finishing

Today’s finishing

dessert

Today’s dessert

*Please note that some menus may change depending on natural conditions, purchasing, and chef availability.
A service fee will be charged.

menu “Inspiration”

6 plates 9,800

We also offer pairings that match your cuisine.

appetizer “SHOKADO-9” 9 dishes with chef’s favorites

2nd appetizer Chef’s special dish

fish *Please choose your favorite fish.

- Today’s fish dish | chef’s choice
- Abalone | chopped parsley, garlic, and breadcrumbs (+¥2,000)

meat *Please choose your favorite meat.

- Roasted Kumejima red chicken | Américaine sauce
- “Ohmi” Duck | shredded vegetables | khao ya pin | port wine sauce
- Lamb Tandoori | Spices | Tomato chili sauce (+¥500)
- “CROSS-burg” kampo-beef hamburg steak | foie gras (+¥1,000)
- Grilled kampo-beef filet | black garlic and chicory (+¥2,000)

finishing *Please choose your favorite finishing.
If you would like 2 or more dishes, an additional ¥800 will be charged.

- Kampo-pork | turmeric | chilled tantan noodles
- Mapo tofu, sausages and tomato, with turmeric rice
- Special soy sauce ramen | bouillon de legumes

dessert *Please choose your favorite dessert.

- Tomato compote | lychee jam | vanilla ice
- Mango parfait | meringue with spices | lemongrass mousse
- Chinese herbal egg pudding | burnt butter sauce

*Please note that some menus may change depending on natural conditions, purchasing, and chef availability.
A service fee will be charged.