

menu “Taste of MOSS”

4 plates 6,800

料理に合わせたベ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

meat

■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)
- ・ 仔羊のタンドリー仕立て エピスのシュペリユール | トマト麻辣 (+¥500)
- ・ 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

■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 | グラスヴァニージュ
- ・ マンゴーのパルフェ | スパイスのメレンゲ | レモンガラスのムース
- ・ 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。

menu “Inspiration”

6 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。

menu “Dear Artisan”

7 plates 18,000

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

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

伊勢海老の塩麴炒め | フィーフゼルブ | ソース・セル シトロン

meat

漢方和牛フィレ | 炭焼き | 月見コンフィ | ソース・オリエンタル

finishing

漢方三元豚 | ウコン麺 | 冷製坦々麺

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 | グラスヴァニーク
- ・ マンゴーのパルフェ | スパイスのメレンゲ | レモンガラスのムース
- ・ 漢方卵のプリン | 焦がしバターのフェット

※こちらのコースは2日前までの予約制です

※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。