

“SCENT of MOSS”

¥3,800 (税込 ¥4,180)

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
- ・ 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)

dessert

本日のデザート

スペシャリテ 「鮑のペルシヤード 苔庭の香り」
(+¥2,500)

メインディッシュの前にご注文可能です

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

“PASSION”

¥5,800 (税込 ¥6,380)

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とマルサラソース
- ・ 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

本日の“〆”料理

dessert

本日のデザート

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 | 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 | グラスヴァニーク
- ・ 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