

menu “Taste of MOSS”

6800 (¥7480)

全5品

料理に合わせたペアリングもご提案します

amuse

漢方卵のロワイヤル | 白木耳 | 薬膳ブイヨン・ドゥ・レギュームの餡

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
- ・ 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)
- ・ 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)
(クロスバーグ)
- ・ 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

*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時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”

9800 (¥10780)

全7品

料理に合わせたペアリングもご提案します

amuse 漢方卵のロワイヤル | 白木耳 | 薬膳ブイヨン・ドウ・レギュームの餡

appetizer 『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

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)
- ・スペシャリテ 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
ディアブル仕立て | ソース・アメリカース
- ・近江鴨 | ジュリエンス野菜 | カオヤーピン | ソースポルト
- ・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)
- ・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)
西土佐山葵 シャリアピン (+¥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 <2品以上ご希望は+¥800>

- ・鼈の冷製カペッリーニ | 浅利のジュ | 柑橘のゼスト
- ・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 | レモンガラスのムース

※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時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”

18000 (¥19800)

全8品

料理に合わせたペアリングもご提案します

amuse

漢方卵のロワイヤル | 白木耳 | 薬膳ブイヨン・ドゥ・レギュームの餡

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

キャビアと蟹のビーフン | はまぐりのエキス

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 | グラスヴァニニュー
- ・ 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

※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時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。