

# menu “Scent of MOSS”

¥3800 (¥4180)

全4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

## 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)
- ・ 久米島赤鶏のスパイスロティ | ディアールブル仕立て | 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 (+¥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)

## 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 “Passion”

5800 (¥6380)

全6品

料理に合わせたベ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

鮮魚料理 | 本日の調理法 (スタッフよりご説明します)

< or >

スペシャリテ 鮑のペルシャード | 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
- ・ 漢方三元豚の冷ドングルー | 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 (+¥1,000)  
(クローズバーク)
- ・ 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“ㇼ”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・ドゥ・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

2<sup>nd</sup> 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・アメリカーナ
- ・近江鴨 | ジュリエンヌ野菜 | カオヤーピン | ソースポルト
- ・仔羊のタンドリー仕立て  
エピスのシュベリユール | 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 (+¥500)  
(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 ■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 | グラスヴァニニュー
- ・マンゴーのパルフェ | スパイスメレンゲ | 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。