

Cinq Saveurs

サンク・サヴール

伍

「和」と「洋」二人の料理長が織りなす五感で楽しむ五味五色をご賞味ください。

- 先付 **キングサーモンの西京味噌漬**
King Salmon Saikyo-Miso Zuke(Marinated)
- 椀物 **新じゃがいものすり流し からすみ**
"Surinagashi": Creamy New Potato Puree with Grated Bottarga
- 造り **烏賊と雲丹 花穂紫蘇のアクセント**
Fresh Squid and Sea Urchin Sashimi-Style, Infused with Shiso Flowers
- 揚物 **アスパラと山菜のフリット**
Spring Asparagus and Japanese Wild Herb Fritters
- 温物 **イサキの天火焼 木の芽ソース**
Oven-Roasted Threeline Grunt with Sansho Leaf(Japanese Herb) Sauce
- 肉料理 **黒毛和牛炭焼 山葵鼈甲餡ソース 筍添え**
Charcoal-Grilled Kuroge Wagyu Beef with Wasabi thick sauce, Served with Bamboo Shoots
- 食事 **タコと青のりのリゾット**
Octopus and Green Laver Risotto
- 水物 **宇治抹茶とホワイトチョコレート 黒胡麻ジェラート**
Uji Matcha and White Chocolate Dessert with Black Sesame Gelato
- お茶菓子 **よもぎ団子**
Yomogi-Dango(Mugwort Rice Gnocchi with Sweet Bean Paste)

1名さま ¥20,000

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員 ¥18,000

※料金には消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。

Price includes 10% consumption tax. Separately to charge 15% service fees.

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

メインダイニング

いと桜

Main Dining ITO-ZAKURA