

Cing 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 とうもろこしのすり流し オリーブオイル
"Surinagashi": Chilled Corn Velouté with Olive Oil

造 り 鮪 3種の胡椒と花穂紫蘇
Tuna with Three Peppers and Shiso Blossoms

揚 物 鰐のベニエ 梅の焦がしバターソース
Conger Pike Beignet with Ume Brown Butter Sauce

温 物 鮎のカダイフ巻 ブッキーニと蓼のピューレ
Ayu Wrapped in Kadaif with Zucchini and Tade Herb Purée

肉料理 黒毛和牛炭焼 山葵鰓甲餡ソース 賀茂なすの味噌グラタン
Charcoal-Grilled Kuroge Wagyu Beef with Wasabi thick sauce,with Kamo Eggplant Miso Gratin

食 事 鰻と万願寺とうがらしのリゾット
Risotto with Eel and Manganji Peppers

水 物 桃のジェラート ココナッツブランマンジェ 青ゆずと日本酒ジュレ
Peach Gelato with Coconut Blancmange, Green Yuzu and Sake Jelly

お茶菓子 水まんじゅう
Mizu Manjū (Chilled Sweet Rice Cake)

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