

Seasonal Dinner Course

*** 6 Dishes Course ***

～ 青森フェア～

Steamed Mussels in White Wine with Salt Jelly

陸奥湾産ムール貝の白ワイン蒸し 津軽海峡の塩ジュレ

Marinated Salmon and “Oma” Tuna Tartar

海峡サーモンマリネと大間産マグロのタルタル

Aomori Burdock Potage

青森県産牛蒡のポタージュ



Aomori Seafood Bouillabaisse “Keno-jiru” style

青森魚介のブイヤベース けの汁風



Grilled “Hakkoda” Beef Sirloin with Aomori Vegetables and Black Garlic

八甲田牛サーロインのグリル 青森野菜と黒ニンニクの香り

Apple and Black Currant Mousse

リンゴとあおもりカシスのムース



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥17,000

*** 5 Dishes Course ***

Marinated Salmon and “Oma” Tuna Tartar

海峡サーモンマリネと大間産マグロのタルタル

Aomori Burdock Potage

青森県産牛蒡のポタージュ



Grilled John Dory Grenoble style

マトウダイのグリル グルノーブル風



Grilled Australian Beef Aitchbone with Calvados Sauce

オーストラリア産牛イチボのグリル カルヴァドスソース



Grilled Tasmanian Beef Fillet with Red Wine Sauce

タスマニア産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース



+2,500

Opera with Macarons

オペラ マカロンを添えて



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥14,000

★アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞ください
Please ask the staff details about allergy.



※入荷状況により食材の変更がある場合がございます。
表示料金は消費税・サービス料込となっております。

All prices are inclusive of service charge and tax.