

Fireworks

Partial Shared Platter Course

花火シェアコース(2名~)

-  前菜 花火仕立て大地のサラダ
DAICHINO SALAD 2025 Summer Ver.
-  八寸 しまあじと香味葱胡麻油の香りをまとわせて
White Trevally Scented with Japanese Leek Sesame Oil
-  富士山サーモンと柚子青胡椒のタップナードと合わせて
Fujisan Salmon with Yuzu Pepper Tapenade
-  狭山茶のジェノベーゼで和えたモンゴウ烏賊
Cuttlefish Dressed with Sayama Tea Genovese
-  鱧の南蛮漬け ~夏仕立て~
Pike Conger Marinated with Spicy Vinegar Sauce
-  涼夏のとうもろこしすり流し
Chilled Grated Summer Corn Soup
-  揚げ物 500日寝かせた熟成ジャガイモのポテトフライ
パルメザンチーズ
Fried Potatoes Featuring 500 Days Aged Hokkaido Potatoes
-  魚料理 目鯛のあぶら焼き パセリを効かせた魚出汁のソース
Oil-Fried Japanese Butterfish and Parsley Fish Stock Sauce
-  肉料理 あきる野“キッコゴ醤油”で漬けた 下田さん家の豚のスペアリブ
The Shimoda's Pork Spareribs Marinated in
Akiruno Kikkogo Soy Sauce
-  麺 五島うどんの自家製味噌と胡麻の冷や汁
Cold "GOTO-UDON" Homemade Miso Sesame Soup
-  甘味 熊本産肥後グリーンメロンのミニパフェ
Kumamoto-Grown Higo Green Melon Mini Parfait