

副 菜

彩り野菜畑

かぶら蒸し

青つぶ貝の生姜麴香るコンフィ

“信玄どり”のカオヤーピン包み ほのかな酸味を効かせて

主 菜

平目と焼き雲子のミルフィーユ仕立て

旨味出汁のスープ山椒の香り

“後藤牛”サーロイン 多摩の杉皮の燻製焼

季節野菜とトリュフをかけて

御 椀

“東京うこっけい”のつくね トリュフ香る月光ゆり根のすり流し

御 飯

鉄窯炊き立て SORANO米

甘 味

あみちゃんファームの苺とエディブルフラワー

SORANO米と二条大麦のクッキークシュー

SIDE

Colorful Vegetable Garden

Steamed Turnip

Whelk Confit Scented with Ginger Koji Malt

*Slightly Tangy "SHINGENDORI" Chicken
Wrapped with Spring Pancake*

MAIN

*Bastard Halibut and Milt Millefeuille with
Savory Stock and Sansho Pepper*

*Chargrilled "GOTOGYU" Beef Sirloin Smoked with Tama Cedar Bark
Topped with Seasonal Vegetables and Truffles*

SOUP

*"TOKYO UKOKKEI" Meatball with
Grated Lily Bulb Scented with Truffles*

RICE

SORANO Rice Freshly Cooked in an Iron Pot

DESSERT

*Amichan Farm Strawberry and Edible Flower
with SORANO Rice and
Two-Rowed Barley Cookie Cream Puff*

