

TODAY'S WAKURIYA COURSE \$98

chef Katsuhiko Yamasaki

"lobster to summer truffles"

soft-boiled jidori chicken egg dashi gelée

*

"moriawase" (assorted) appetizers

"kampachi" (Japanese amber jack) carpaccio

Maple Leaf Farms duck umami cream

grilled "unagi" (eel) with mountain potato sushi

"iso-shoyu" (seaweed soy sauce)

*

"hisui nasu no an-kake"

Japanese eggplant and pan-sautéed foie gras

with thickened dashi sauce

*

today's sashimi chef's choice

*

"gindara no age-ni"

deep-fried black cod

Sun Smiling Valley farms mushroom

*

fresh blueberry sorbet

*

Snake River farms USA "wagyu" Kobe beef

tomato and daikon sauce

*

"hiyashi somen"

Japanese angel hair pasta

New Caledonian blue shrimp tempura

*

"sake-kasu milk no pannna cotta"

"ichigo" (strawberry) sauce cherry mochi 🍡

本日のメニュー \$98

シェフ 山崎 勝弘

ロブスターとサマートリュフ

温度玉子 出汁ジュレ

*

盛り合わせ

カンパチのカルパッチョ

Maple Leaf Farm の鴨のロース煮 旨みクリームで

鰻の山掛け寿司 磯醤油

*

翡翠茄子の餡掛け

フォアグラソテー

*

本日のおすすめの造り

*

銀鱈の揚げ煮

Sun Smiling Valley Farm のキノコ

*

フレッシュブルーベリーのソルベ

*

Snake River farm のアメリカン和牛ロースト

トマトおろしダレ

*

冷やし素麺

ニューカレドニア産ブルーシュリンプの天麩羅

*

酒粕みるくのパンナコッタ

苺のソース さくらんぼ餅を添えて🍓