

# amakawa

## 秋の祭典

— 松茸&トリュフ —

### Autumn special

- Matsutake mushroom & Truffle -

先付

Small appetizer

国産松茸の鉄板焼き

Sauteed Japanese matsutake mushroom

トリュフクリームスープ

Truffle cream soup

又は or

松茸の包み蒸し 土瓶蒸し風

Steamed matsutake mushroom, soup style

甘鯛の朴葉焼き 松茸添え

Sauteed tilefish on magnolia leaf, matsutake mushroom

伊勢海老のトリュフグラタン サラダ添え

Rock lobster truffle gratin, salad

和牛シャトーブリアン 80g

トリュフ赤ワインソース

Wagyu chateaubriand 80g

Truffle red wine sauce

松茸入りガーリックライス

味噌汁 香の物

Garlic fried rice with matsutake mushroom

Miso soup, pickled vegetables

又は or

トリュフ入りフライドライス

味噌汁 香の物

Fried rice with truffle

Miso soup, pickled vegetables

栗と無花果のパフェ

Chestnut and fig parfait

ご予約は3日前までをお願いします。

Reservation is required three days in advance.

メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます。食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。  
The menus may change, due to availability. Should you wish to know more details about the source of our ingredients, please kindly ask our service staff.

天川では、新潟県産コシヒカリを使用しております。

amakawa serves "Koshihikari" rice from Niigata.