

amakawa

前菜 Appetizer

フォアグラのソテー バルサミコソース
Roasted foie gras, balsamic sauce (S)

ニンニクのホイル包み焼き
Garlic wrapped in foil (V)

本日のスープ
Today's soup

7種野菜のグリーンサラダ
Green salad, seven kinds of vegetables (V)

海鮮 Seafood

活伊勢海老
Live rock lobster

活鮑
Live abalone

活車海老 2尾
Live tiger prawn (2 pieces)

豊洲市場より 本日の鮮魚
Today's fish from Toyosu market

豊洲市場より 本日の貝 2個
Today's shellfish from Toyosu market (2 pieces)

和牛 Wagyu

特選和牛シャトーブリアン 350g (2名様より)
Prime chateaubriand 350g (for 2 people) (S)

長崎和牛さいかいフィレ 150g
Nagasaki Saikai tenderloin 150g

黒毛和牛 フィレ 150g
Wagyu prime tenderloin 150g

黒毛和牛 サーロイン 200g
Wagyu prime sirloin 200g

黒毛和牛 肩ロース 200g
Wagyu shoulder loin 200g

whole / half

焼き野菜 Vegetables

焼き野菜 4種盛り合わせ
Assorted vegetables four kinds (V)

御飯 Rice

白身魚のソテー ガーリックライス 鯛出汁茶漬け
香の物
Chazuke rice bowl, sauteed white fish, seabream soup stock
pickled vegetables

南高梅入りガーリックライス
味噌汁 香の物
Garlic fried rice with Nanko Japanese plum (S)
Miso soup, Japanese pickles

ガーリックライス
味噌汁 香の物
Garlic fried rice
Miso soup, Japanese pickles

御飯
味噌汁 香の物
Steamed rice
Miso soup, Japanese pickles

甘味 Dessert

シェフお薦めデザート
Chef's recommended dessert

チョコレートスフレ マロンクリーム
栗のブランデー渋皮煮 パニラアイス
Chocolate soufflé, chestnut cream
Chestnut glaze, vanilla ice cream

(V) Vegetarian (S) Signature / Chef's recommendation