

黒鮑 タスマニア産黒トリュフ 神戸牛
Seasonal Specialty Course

¥ 55,000 / per person

黒鮑 雲丹 キャビア
Abalone & Sea Urchin & Caviar

神戸牛 薫香 黒トリュフ
KOBE Beef with Black Truffle

オコゼ ヴァブール
Stonefish Steamed

夏茄子 ロースト 黒トリュフ
Eggplant Black Truffle

焼き黒鮑 肝のソース
Abalone Sauteed

神戸牛 冷製コンソメ パリソワール
Chef's Recommended Soup (served cold)

神戸牛サーロインステーキ
KOBE Beef Sirloin Steak

毛蟹 唐墨 御飯
Clay Pot Rice with Hairy Crabe & Bottarga

デザート
Dessert