

OMAKASE COURSE


12,500yen

本日のアミューズ
今日餐前小点

桜海老のブリュレ & 国産豚タンと旬の野菜
櫻花虾尾糖布丁 & 猪舌和时令蔬菜

新じゃがいものポタージュ オムルイカと塩辛バター
新土豆浓汤、管火鱿鱼和咸鱿鱼黄油

千葉県産鱈とグリーンアスパラガス
空豆とコンテチーダソーダとオレンジマリアード
西班牙鳕鱼配绿芦笋
蚕豆配奶酪酱和橙味芥末酱

 〈蝦夷鮑の一皿〉に変更可 (+800円)
您可以将其更改为〈鲍鱼菜品〉 (+800日元)

フオアグラハンバーグとフィレステーキ
鵝肝汉堡肉排80g和牛里脊肉排40g
1.5倍就是額外收取2000日元

ahill定番焼エカレー
烤咖喱

フレームブリュレ
法式焦糖布丁

OMAKASE COURSE

12,500yen

本日のアミューズ

今日餐前小點

桜海老のブリュレ & 國產豚タンと旬の野菜

櫻花蝦焦糖布丁 & 豬舌和當季蔬菜

新じゃがいものポタージュ オムルイカと塩辛バター


新馬鈴薯濃湯、螢火魷魚和鹹魷魚奶油

千葉県産鱈とグリーンアスパラガス

空豆とコンテチーダソースとオレンジマリアード

西班牙鯖魚佐綠蘆筍

蠶豆佐起司醬與柳橙味芥末醬

 〈蝦夷鮑の一皿〉に変更可 (+800日圓)

可變更為〈鮑魚一品〉 (+800日圓)

フォアグラハンバーグとフィレステーキ

鵝肝漢堡肉排80g和里脊牛扒40g

1.5倍就是額外收取2000日圓

ahill定番 焼エカレー

烤咖哩

クレームブリュレ

法式焦糖布丁