

OMAKASE COURSE

12,500yen

本日のアミューズ
today's amuse

真鯛と金柑のカルパッチョ &
平貝のマリネ 菜の花と春菊

red sea bream & kumquat carpaccio &
marinated pen shell, canola flower & crown daisy

真牡蠣と白菜のポタージュ 自家製ベーコン
oyster & chinese cabbage potage, homemade bacon

ヒラメのポワレ 鮑のコンフィと肝バターソース
flatfish poele, abalone confit & liver butter sauce

フォアグラハンバーグとフィレステーキ
ahill's hamburger 80g & beef steak Fillet 40g
(+2,000 yen for 1.5 times)

ahill定番 焼きカレー
fried curry & rice

クレームブリュレ
creme brulee

OMAKASE COURSE

12,500yen

本日のアミューズ
어뮤즈 부쉬

真鯛と金柑のカルパッチョ &
平貝のマリネ 菜の花と春菊
참돔과 금귤의 카르파치오 &
키조개 마리네, 유채꽃 하고 송갸

真牡蠣と白菜のポタージュ 自家製ベーコン
굴과 배추 포타주, 수제 베이컨

ヒラメのポワレ 鮎のコンフィと肝バターワーク
넙치 뽀알렛, 연어 콩피와 간 버터 소스

フォアグラハンバーグとフィレステーキ
거위간 햄버그 80g과 안심 스테이크 40g
1.5배는 플러스 2,000엔

akill定番 焼츠カレー
구운 카레

クリームブリュレ
크림 브뤼레

OMAKASE COURSE

12,500yen

本日のアミューズ
今日 餐前小点

真鯛と金柑のカルパッチョ &
平貝のマリネ 菜の花と春菊
海鯛和金橘的卡帕奇欧 &
江珧的腌泡凉菜, 油菜花和茼蒿

真牡蠣と白菜のポタージュ 自家製ベーコン
牡蛎和白菜的西式浓汤, 自制培根

ヒラメのポワレ 鮎のコンフィと肝バターソース
香煎比目鱼, 鲷鱼油封和肝黄油酱

フォアグラハンバーグとフィレステーキ
鹅肝汉堡肉排80g和牛里脊肉排40g
1.5倍就是额外收取2000日元

ahill定番焼エカレー
烤咖喱

クレームブリュレ
法式焦糖布丁

OMAKASE COURSE

12,500yen

本日のアミューズ
今日餐前小點

真鯛と金柑のカルパッチョ &
平貝のマリネ 菜の花と春菊
海鯛和金橘的卡帕奇歐 &
醃製江珧・油菜花和茼蒿

真牡蠣と白菜のポタージュ 自家製ベーコン
牡蠣和白菜的西式濃湯・自製培根

ヒラメのポワレ 鮑のコンフィと肝バターソース
香煎比目魚・鮑魚油封和肝黃油醬

フオ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