

## 和風懐石 Japanese

付き出し	あんきも、かにサラダ、 チキン冷製 An-kimo (monk fish Liver), crab meat salad, chilled chicken salad
椀物	海老しんじょ、ゆり根 Shrimp and Lotus Root Ball & Lily Root in broth
揚物	海老、蓮、アボカド、紫蘇 Tempura Trio
焼物	鱸の味噌粕漬け Miso & Sake lees Glazed Chilean Sea Bass
止め椀	ハマグリの吸い物 Giant Clam Soup (clear broth)
ご飯	寿司盛り合わせ とろ、うに、ハマチベリー ホタテ、鱸、神戸牛たたき、 漬物盛り合わせ Assorted Sushi Toro, Uni, Hamachi Belly Scallop, sea bass, Kobe Beef Assorted Pickles
冷物	和風パフェ Japanese Parfait

## 洋風懐石 California Fusion

Amuse-bouche	うに、スモークトラウト、 アボカドムースのせポレンタ Sea Urchin, smoked trout, avocado mousse on polenta
Salad	オーガニックビーツサラダ 梅干ドレッシング Organic Beets Salad, Ume Dressing
Soup	椎茸のクリームスープ、 かぼちゃクリスプス Cream of Shiitake, Kabocha Crisps
1 <sup>st</sup> Course	和風クラブラックス、マンゴ添え Japanese Gravlax, Mango,
2 <sup>nd</sup> Course	神戸ステーキ、カラメライズオニオン 米酢リダクション Kobe Beef Steak, Carmelized Onions with Rice Vinegar Reduction, Ume Wine Glaced Carrots
Dessert	ラブケーキ Love Cake