

K'SHIKI ORIENTAL FESTIVE MENU

APPETIZER SELECTION

前菜

SEA URCHIN AND CARROT MOUSSE
雲丹と人参のムース

CAULIFLOWER ESPUMA WITH SALMON CAVIAR
カリフラワーのエスプーマにイクラを添えて

CHILLED LOBSTER WITH CHIVE LEMON CREAM
冷製オマール海老とチャイブレモンクリーム

BAKED SCALLOP AND TRUFFLE DOME
北海道産ホタテ貝のドーム仕立て トリュフの香り

TUNA TARTAR WITH MINT, BLACK PEPPER SABAYON
ミント風味のマグロのタルタルとブラックペパーサバイヨン

CRAB SPRING ROLL WITH GRAPEFRUIT MARMALADE
蟹のパートブリック包み グレープフルーツマーマレードで

MICRO HERB SALAD WITH CHAMPAGNE MUSTARD DRESSING
可愛いハーブサラダとシャンパンマスタードドレッシング

WARM APPETIZER

温前菜

SEARED GOOSE LIVER WITH BUTTER NUT SQUASH VELOUTÉ SOUP
KUMQUAT HONEY COMPOTE
フォアグラのソテーとバターナッツスクワッシュのスープ
ピスタチオと金柑のコンポート

MAIN COURSE

メインコース

YUBA WRAPPED STEAMED SEA BREAM
SEAWEED BUTTER SAUCE, ASARI CLAMS AND KINOME LEAF
瀬戸内産真鯛の湯葉包み
浅利と海苔の軽いバターソース 木の芽の香り

OR 又は

GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN, YUZU BUTTER RED WINE SAUCE
BRAISED DAIKON AND CRISP GOBO
国産ビーフサーロインのグリル
北海道産の大根と柚子胡椒風味の赤ワインソース

DESSERT

デザート

GRAND MARNIER SOUFFLÉ WITH CHOCOLATE SHOT
グランマニエ風味のスフレとビターチョコレートショット

FRESHLY BREWED COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION
コーヒー又は紅茶

10,000

All prices are in Japanese Yen inclusive of 5% consumption tax and subject to 10% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途10%のサービス料を申し受けます。