



料理長のスペシャルコース

こだわりの和食器で

特製前菜九種盛

帆立の黄色い揚げワントン

フカヒレ&煮込み 二種盛 腐乳青唐辛子ソース

高知県産カツオの薬焼きと夏草花の冷製ビーフン

岩手県産岩中豚のチャーシュー

本日の炒め物

ヌードルアーティスト 橋爪利幸®の匠の麺を

一の麺

麻辣あんかけ麺-中華麺-

二の麺

焼き茄子とすだちの冷やし麺-翡翠麺-

季節のフルーツ&ソルベ&杏仁豆腐

¥17,000 (¥18,700)