代官山

いっさい喝采

MICHELIN BIB GOURMAND 2023

いっさい喝采コース

9,800円

【先附】
フォワグラの茶碗蒸し
トリュフ餡かけ

【旬彩二種】
鰻の棒寿司
牡蠣のあられ揚げ

【お造り】
本日のおすすめ七種盛

【温物】
ふんわり海老しうまい

【魚料理】
寒鰤大根

【肉料理】
国産鴨のロースト
黒にんにくと八丁味噌のソースで

【お食事】
鮭ハラスといくらの土鍋ご飯
味噌汁・香の物

【甘味】
酒粕のプリン
～ホワイトチョコ仕立て～

ISSAI KASSAI COURSE MEAL

9,800yen

Today's Appetizer
- *Steamed Egg with Foie Gras Truffle Sauce*

Seasonal Side Dish 2kinds
- *Eel Sushi*
- *Deep-Fried Oysters with a Crispy Rice Cracker Coating*

Today's Recommended Sashimi Seven Kinds Assortment

Steamed Fluffy Shrimp Dumplings

Simmered Yellowtail and Daikon

Roasted Japanese Duck Black Garlic and Hatcho Miso Sauce

Salmon and Salmon Roe DonabeRice
Miso Soup / Japanese Rice Bran Pickles

Sake Lees Pudding with White Chocolate

OFFICIAL WEB SITE

ホームページを開設致しました。
お席のご予約はこちらから
お願い致します。

季節の満喫コース

13,500円

【先附】
フォワグラの茶碗蒸し
トリュフ餡かけ

【旬彩三種】
和牛の握り寿司
虎河豚叩き～ポン酢のジュレ～
白子の天ぷら

【お造り】
本日のおすすめ七種盛

【温物】
里芋の唐揚げ 毛蟹の餡かけ

【魚料理】
寒鰆の味噌幽庵焼き
ポルチーニ味噌のソースで

【肉料理】
国産牛ほほ肉の柔らか煮
芽蕪・金時人参

【お食事】
土鍋 鰻ごはん
味噌汁・香の物

【甘味】
チョコレートムースと
さつま芋のモンブラン

SEASONAL SPECIALTY COURSE MEAL

13,500yen

Today's Appetizer
- *Steamed Egg with Foie Gras Truffle Sauce*

Seasonal Side Dish 3kinds
- *Grilled Wagyu Beef Sushi*
- *Seared Pufferfish with Ponzu jelly*
- *Milte Tempura*

Today's Recommended Sashimi Seven Kinds Assortment

Deep Fried Taro with Crab Sauce

Spanish Mackerel Miso Yuan-Style Grilled Food with Porcini Miso Foam

Japanese Beef Cheek Meat Tenderly Braised Dish

Earthenware DonabeRice
Miso Soup / Japanese Rice Bran Pickles

Chocolate Mousse and Sweet Potato Mont Blanc

English menu available / 提供英文菜單 / 영어 메뉴가 있습니다.

※ 仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。

※ *Menu contents may change depending on purchasing status.*