

DINNER MENU

COLD APPETIZER

青森 殻付き帆立のプラッター Scallops Platter	1400
寒鰯のカルパッチョ 柚子ヴィネグレット Cold yellowtail Carpaccio with Yuzu Vinegrette	1700
高知 四万十麦酒牛もも肉のカルパッチョ Beef Round Carpaccio	1600
滋賀 FARM KEI サリーナエメラルドのハーブサラダ Harb Salad with Salina emerald Tomatoes from Farm Kei	1600
滋賀 FARM KEI カラフルトマト カプレーゼ Caprese with Burrata Cheese and Colorful Tomatoes from Farm Kei	1800
クラシック シーザーサラダ Classic Caesar Salad	1500
生ハムの盛り合わせ Prosciutto, Coppa and Mortadella	1300
旬野菜のバーニャカウダ Seasonal Vegetables Bagna Cauda	1700
山口 岩国蓮根 Yamaguchi Iwakuni Lotus Root	
滋賀 カラフルトマト Shiga Colorful Tomatoes	
鹿児島 安納芋 Kagoshima Anno Sweet Potato	
茨城 ミニアヤマメカブラ Ibaraki Miniature AyameKabura	

HOT APPETIZER

山口 国産牛 トリップトマト煮込みのオープン焼き Baked Trippa and Tomato Sauce	1700
カリフラワーのフリット 生ハムとパルミジャーノ Frit of Cauliflower Prosciutto and Parmigiano Reggiano Cheese	1400
北海道 王様椎茸とサルシッチャのオープン焼き Baked Shiitake Mushrooms and Salsiccia	1400
トリュフ&チーズフライドポテト Truffle and Cheese Flavored French Fries	950

PASTA

青森 帆立のアーリオオーリオ スパゲッティニ Spaghettini with Scallops Aglio Olio	1800
ズワイガニとカラスミのタリオリーニ Tagliolini with Snow Crab and Bottarga	1900
福岡 博多明太子と大葉のスパゲッティニ Spaghettini with "Hakata Mentaiko" and Shiso	1700
牛肉のラグーソース キタッラ Chitarra with Beef Ragout Sause	1700
自家製サルシッチャとスカモルツァチーズ アラビアータ フジッリ Fusilli with Scamorza Cheese and Salsiccia Arrabbiata	1800
パルミジャーノ レッジャーノ チーズリゾット (大分県産 玖珠ひとめぼれ) Risotto with Parmigiano Reggiano Cheese	1700

MAIN

骨つき慶寿もち豚の炭火焼き 300g Grilled Pork "KEIJU MOCHI BUTA" 300g	3000
和歌山 古座川ジビエ 鹿もも肉のカツレツ ポルチーニソース Cutlet Gibier "Deer Thigh" with Porcini Mushrooms Sauce	3900
熊本 天草大王のソテー レモンバターソース Sauteed "KURO KASHIWA" Chicken with Lemon Butter Sauce	3700
やまぐち和牛燂 シンタマの炭火焼き トリュフバター Grilled Wagyu Beef "KIRAMEKI" with Truffle Butter	4200

DESSERT

バスクチーズケーキ Basque Cheese Cake	900
あまおうのマリネ バニラアイスクリーム Strawberry Marinade and Vanilla Ice Cream	950
トルタカプレーゼ Torta Caprese	800
洋梨のタルト バニラアイスクリーム Pear Tart and Vanilla Ice Cream	800
あまおうのパブロバ Strawberry Pavlova	900
本日のシャーベット Today' s Sherbet	500

アラカルトご注文のお客様は+300円でコーヒー・紅茶をお楽しみいただけます

御馳走旅PROJECT

"日本のおもてなしを世界へ"を掲げるPlan・Do・See incのシェフ達が

日本各地の食材と出会う探求の旅を行っております。

WITH THE STYLEではこの旅で出会った食材をふんだんに使用しております。



Plan.Do.See Cuisine
instagram



使用食材詳細