

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