



〈ランチ〉魚介とお野菜のコース 7,700円 〈ディナー〉季節のコース 12,100円 ※別途サービス料10%となります。

### コース各種/Course Meal/各类套餐/코스요리 종류/ 各種方案

- Seafood and Vegetables Lunch Course 7,700
  - Seasonal Courses Dinner Course 12,100 yen
- ※Separate service charge 10%

• 런치 해산물과 야채 코스 7,700엔

• 디너 계절 코스 12,100엔

※별도 서비스료 10%

- 午市 海鮮和蔬菜套餐 7,700日元
  - 晚餐 季節性課程 12,100日元
- ※单独服务费 10%

• 午餐 海鮮蔬菜套餐 7,700日元

• 晚餐 季節性課程 12,100日元

※單獨服務費 10%

### お品書き/Menu Items/菜单/차림표/ 菜單

#### ①加布里の蛤、久里のカリフラワークリーム、昆布の泡 Clams from Kafuri, cauliflower cream from Kuri, and kelp foam.

Clams with creamy cauliflower purée, finished with kelp espuma (whipped foam).

加布里的文蛤、久里的花椰菜泥、昆布汁

香浓丝滑的花椰菜泥和文蛤的鲜味相融合再淋上泡沫状的昆布汁

가후리(加布里) 대합, 구리(久里) 콜리플라워 크림, 다시마 거품

크림처럼 부드러운 콜리플라워 퓨레와 대합의 깊은 맛, 다시마 에스푸마.

加布里蛤蜊, 久里花椰菜奶油, 海帶之泡

料理方式→奶油花椰菜泥、蛤蜊鮮味和海帶泡沫。

#### ②肥前町サザエと七山の原本椎茸、サザエの肝ソース、ナスタチューム Sazae from Hizen and shiitake mushroom from Nanayama, sazae liver sauce, and nasturtium.

Sazae (turban shell) cooked at a low temperature, served with grilled juicy shiitake mushroom, and nasturtium.

肥前町の蝾螺和七山产的原木香菇、蝾螺肝酱、金莲花

低温处理过的蝾螺和原木香菇的多汁烧烤再配上金莲花

하젠마치(肥前町) 소라, 나나야마(七山) 원목 표고버섯, 소라 간 소스, 나스타튬

저온 조리한 소라와 원목 표고버섯의 촉촉한 식감을 살린 그릴구이, 나스타튬.

肥前町蝦和七山的原本香菇, 海蝸牛的肝醬, 金蓮花

料理方式→ 低温調理肥前町蝦、原本香菇多汁燒烤、金蓮花

#### ③肥前町アシアカ海老、浜玉もものすけカブ、パプリカパウダー Green tiger prawn from Hizen, red turnip from Hamatama, paprika powder.

Green tiger prawn braised in oil, and roasted red turnip.

肥前町红脚虾、浜玉产芜菁、甜椒粉

油焗红脚大虾和芜菁

하젠마치(肥前町) 보리새우, 하마타마(浜玉) 복숭아 순무, 파프리카가루

보리새우 오일 조림과 복숭아 순무 로스트.

肥前町蝦、濱玉桃介蘿蔔、辣椒粉

料理方式→ 油煮肥前町蝦與濱玉桃介蘿蔔。

#### ④神集島クロアワビ、七山のスティックヤニヨール、黒トリュフ削り Abalone from Kashiwajima, broccolini from Nanayama, and black truffle shavings.

Abalone cooked at a low temperature, served with grilled broccolini, and black truffle shavings.

神集岛黑鲍、七山产西洋芥兰菜、黑松露片

低温处理的黑鲍和西洋芥兰的焗烤料理，黑松露的香味更是锦上添花

가시와지마(神集島) 흑전복, 나나야마(七山) 스틱세뇨르, 흑트러플 슬라이스

저온조리한 흑전복과 그릴에 구운 스틱세뇨르, 트러플 향.

神集島黑鮑魚、七山的花椰菜苗、黑松露削片

料理方式→ 黑鮑魚低溫調理、油煮花椰菜苗、配上松露香味。