

來経リニューアル 1 周年記念

Kifu 1st Year Anniversary

Chef's *Omakase* Menu

冷やし冬瓜と帆立時雨煮 サマートリュフ添え

Chilled Melon Cucumber and Simmered Scallop served with Summer Truffles

牡丹鱧と丸茄子の蓴菜清まし椀

Pike Conger (*Botan-Hamo*) and Fried Eggplant in Water Shield Clear Soup

活オマール海老の湯洗いと生雲丹の煎酒ジュレ

Fresh Maine Lobster *Sashimi* and Sea Urchin topped with *Irizake* Jelly

北海水蛸とレタスのフレンチドレッシングソテー 粗挽き胡椒と黒七味の香り
Sautéed Live *Hokkai* Octopus with freshly cracked Pepper and original French Dressing

天然鮎の塩焼（長野または高知より直送）

Chargrilled Wild Sweetfish (*Ayu*) from *Nagano* or *Kochi* Prefecture

手作り濃い豆腐とスペイン産エキストラバージンオイルの出会い

Richly textured Homemade *Tofu* with Premium Extra Virgin Olive Oil from Spain

和牛と秋田重兵衛トマトの夏すき焼き 鉄小鍋で

Wagyu Beef Toamato *Sukiyaki* served in mini cocotte

真鳥賊とグリーンパパイアのぶっかけ冷製蕎麦

Chilled Buckwheat Noodles mixed with fresh Squid and Green Papaya

無花果のコンポート 荳胡麻ソース 季節のシャーベットを添えて

Fig Compote served with *Egoma* Sauce and seasonal Fruit Sorbet