

D I N N E R

色々な野菜の大鉢		1900	
ジャガイモとテクスチャーとブラータチーズ		1100	
霧島豚のリエット、つぶ貝の出汁とラクレット		950	
夏の魚のスライス、ヘーゼルナッツのミルクとカブ		1200	
フォアグラとガレット、リコリスの香り		1300	
和牛のファイバー、四角いスコーンと		1300	
紅富士サーモンの焼き漬け、発酵蜂蜜とレモン		1400	
アオリイカ、帆立のムースとクリスピーミルク		2300	
勘八のコンフィ、夏草とフレッシュチーズのソース		2500	
真鯛のミキュイ、芋餅と茗荷、鯛骨のソース		2300	
丹波黒鶏の熟成、茄子のフォンダンと珈琲		3600	
夏鹿の低温調理、無花果、豆腐のシートと黒にんにく		3700	
宮崎豚のアロゼ、豚のコンソメ、トリュフとピメント		3600	
黒毛和牛の芯々、骨髓と卵黄のソース		4000	
デザート	800	チーズとオリーブ	1300



a n i c c a