

DINNER

WAKON-YOSAI

和魂洋菜 | \$150++

SHOKADO-9

Different taste, texture, flavor and scenery

9つの味わい、食感、風味、そして風景

Roasted turnip

Yuzu-miso | Parsley

焼蕪 | 柚子味噌 | パセリ

Pumpkin from Ishikawa

Scallop from Hokkaido | Mimolette cheese

加賀野菜打木赤皮甘栗南瓜 | 北海道 帆立 | ミモレット

Yellowtail from Kochi

Daikon radish | Shungiku

高知県 鰯 | 大根 | 春菊

OR

Lobster (+\$25)

Spice-marinated and croquette

オマール海老 | スパイスロティ | クロケット

CROSS-BURG Foie gras in Hamburg steak

Wasabi | Apple & Onion

クロスバーグ

山葵 | 林檎と玉葱

Ucchin noodle from Okinawa

Mozuku seaweed and vegetables tempura

沖縄県 うっちん麺 | 宮古島 もずく | 精進出汁

Mint Blanc manger

Matcha | Mango

ミントのブランマンジェ | 抹茶 | マンゴー

OR

Loquat compote

Peanut panna cotta | Ginger

枇杷のコンポート | 落花生 | 生姜



DINNER

BISHU-KAKOU

美酒嘉肴 | \$128++

SHOKADO-9

Different taste, texture, flavor and scenery
9つの味わい、食感、風味、そして風景

Pumpkin from Ishikawa

Scallop from Hokkaido | Mimolette cheese
加賀野菜打木赤皮甘栗南瓜 | 北海道 帆立 | ミモレット

Yellowtail from Kochi

Daikon radish | Shungiku
高知県 鰯 | 大根 | 春菊

OR

LOBSTER (+\$25)

Spice-marinated and croquette
オマール海老 | スパイスロティ | クロケット

OR

CROSS-BURG Foie gras in Hamburg steak

Wasabi | Apple & Onion
クロスバーグ
山葵 | 林檎と玉葱

Ucchin noodle from Okinawa

Mozuku seaweed and vegetables tempura
沖縄県 うっちゃん麺 | 宮古島 もずく | 精進出汁

Mint Blanc manger

Matcha | Mango
ミントのブランマンジェ | 抹茶 | マンゴー

OR

Loquat compote

Peanut panna cotta | Ginger
枇杷のコンポート | 落花生 | 生姜

