

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

OYSTER from Hyogo

Seaweed jelly | bean curd skin

兵庫県 牡蠣 | あおさ海苔 | 湯葉

AYU from Kochi

Chawan-mushi | truffle

高知県 鮎 | 茶碗蒸し | トリュフ

TOKACHI HERB BEEF from Hokkaido

tomato worcester sauce

北海道 十勝ハーブ牛 | 自家製トマトウスターソース

MADAI from Ehime

duglere sauce

愛媛県 真鯛 | デュグレレソース

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

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

chocolate and burdock ice cream

beetroot jelly

牛蒡とショコラ | ビーツとラズベリー

or

rice pudding | strawberry sorbet

pineapple compote

リ・オレ | 苺 | パイナップル



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

OYSTER from Hyogo

Seaweed jelly | bean curd skin

兵庫県 牡蠣 | あおさ海苔 | 湯葉

TOKACHI HERB BEEF from Hokkaido

tomato worcester sauce

北海道 十勝ハーブ牛 | 自家製トマトウスターソース

or

MADAI from Ehime

duglere sauce

愛媛県 真鯛 | デュグレソース

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

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

chocolate and burdock ice cream

beetroot jelly

牛蒡とショコラ | ビーツとラズベリー

or

rice pudding | strawberry sorbet

pineapple compote

リ・オレ | 苺 | パイナップル

