



Food Menu

## 太白 | Taihaku

\$250 /person

- |    |   |
|----|---|
| C1 | 先付け<br>Starter<br>前菜  |
| C2 | シェフのスペシャリティ 雲丹とキャビア<br>Chef's Signature Uni & Caviar<br>厨师招牌菜—海胆鱼子酱 |
| C3 | 季節のお造り<br>Seasonal Sashimi<br>当季刺身                                  |
| C4 | 握り寿司<br>Nigiri Sushi<br>握寿司   |
| C5 | 季節の温菜<br>Seasonal Hot Dish<br>当季温菜                                  |
| C6 | 鳥山和牛の一皿<br>Toriyama Wagyu Beef Dish<br>鳥山和牛料理                       |
| C7 | 季節のフルーツと甘味<br>Seasonal Dessert<br>当季甜品                              |

## 懐 | Kai

\$450 /person

- |    |   |
|----|---|
| E1 | シェフのスペシャリティ 雲丹とキャビア<br>Chef's Signature Uni & Caviar<br>厨师招牌菜—海胆鱼子酱 |
| E2 | 季節の前菜<br>Seasonal Appetizer<br>当季开胃菜                                |
| E3 | 季節のお造り<br>Seasonal Sashimi<br>当季刺身                                  |
| E4 | 本日のスペシャリティ<br>Today's Special from Market<br>今日精选佳肴                 |
| E5 | 握り寿司<br>Nigiri Sushi<br>握寿司   |
| E6 | 季節のプレミアム雲丹の<br>Seasonal Uni Selections<br>当季特级海胆料理                  |
| E7 | 鳥山和牛の一品<br>Toriyama Wagyu Beef Dish<br>鳥山和牛料理                       |
| E8 | 季節のフルーツと甘味<br>Seasonal Dessert<br>当季甜品                              |