

当店は、店名を”Shiki”と名付けております。
それは、”日本の4つの季節を大切にしたい”という思いと、
”お皿で季節を表現する”というコンセプトからです。
その為、料理のジャンルは一切線引きをせずに、コースを構成しております。
本日は、最後までごゆっくりお過ごし下さい。

《向夏 コース》

紫陽花に 雫あつめて 朝日かな

- | | |
|-------|--------------------------------------------------------|
| ◎前菜 | 初鰹 牛ロース
Bonito / Beef loin |
| ◎冷菜 | 空豆
Fava bean |
| ◎野菜 | アスパラ 自家製ベーコン
Asparagus / Homemade bacon |
| ◎パスタ | 蛸 木の芽 (+100円でバケット付)
octopus / Leaf bud |
| ◎魚 | 本日の魚 トウモロコシ
Today's fish / corn |
| ◎肉 | NZ産 牧草牛ヒレ
Beef tenderloin |
| ◎米 | 烏賊 新生姜 もずく
Squid / ginger / Mozuku(seaweed) |
| ◎デザート | 枇杷 甘夏
Loquat / Sweet Watson pomelo |
| ◎日本茶 | 宮崎茶房 無農薬の新茶の釜炒り茶
Organic Japanese tea from Miyazaki |