

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。

## 《迎春 コース》

キャッチボール 父の張り切る 春日和

- |       |  |
|-------|--|
| ◎前菜   | 鰯 大根 蕪<br>Yellowtail / Radish / Turnip                     |
| ◎温菜   | 旬の野菜<br>Seasonal vegetables                                |
| ◎温菜   | 鯖 金柑 新玉葱<br>Mackerel / Kumquat / Onion                     |
| ◎魚    | 旬の魚 アオサ 蛤<br>Seasonal fish / Sea lettuce / Clam            |
| ◎肉    | 九州産豚 林檎 露の臺<br>Pork / Apple / Japanese Butter              |
| ◎パスタ  | 新牛蒡 自家製ボロネーゼ (+100円でバケット付)<br>Burdock / Homemade Bolognese |
| ◎米    | 牡蠣 春菊<br>Oyster / Crown daisy                              |
| ◎デザート | 苺 抹茶 ピスタチオ<br>Strawberry / Matcha / Pistachio              |
| ◎日本茶  | 宮崎茶房 無農薬の烏龍茶 (品種：香駿)<br>Organic Oolong tea from Miyazaki   |