

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、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。

《水芭蕉 コース》

夕顔の 苗売る声や 五月晴れ ~正岡子規~

- | | |
|-------|--|
| ◎前菜 | 初夏の蒼風
Horse mackerel / Sesame / Fava beans |
| ◎野菜 | HATAKE
Seasonal vegetables |
| ◎パスタ | 旬の貝
Seasonal shellfish |
| ◎肉 | 三瀬鶏 新牛蒡
Mitsuse chicken / Burdock |
| ◎デザート | 焙じ茶 甘夏 バナナ
Hojicha / Sweet watson pomelo / Banana |
| ◎日本茶 | 宮崎茶房 無農薬の紅茶 (品種：みなみさやか)
Organic Tea from Miyazaki |