

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。

《夏涼 コース》

夕空に ひかりみえきし 花火かな

- | | |
|-------|--|
| ◎前菜 | 夏の花
Octopus / Passion fruit / Pumpkin |
| ◎前菜 | 鰹 茄子 雲丹
Bonito / Eggplant / Sea urchin |
| ◎温菜 | カレイ
Flat fish |
| ◎パスタ | スイカ トマト
Watermelon / tomato |
| ◎魚 | 旬の魚
Seasonal fish |
| ◎肉 | 九州産豚ヒレ プルーン
Pork fillet / Prune |
| ◎米 | 鱧 梅
Conger eel / Ume |
| ◎デザート | マンゴー 桃
Mango / Peach |
| ◎日本茶 | 宮崎茶房 無農薬の紅茶（品種：べにふうき）
Organic Tea from Miyazaki |