

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。

## 《初秋 コース》

ほおずきや 玄関先の 小宇宙

- ◎前菜                    烏賊   ソウメンカボチャ   カボス
  
- ◎前菜                    スイカ
  
- ◎パスタ                万願寺唐辛子   旬の魚   (+100円でバケット付)
  
- ◎肉                      九州産 燻製豚   イチヂク
  
- ◎米                      鱧   枝豆
  
- ◎デザート            南瓜   パッションフルーツ
  
- ◎日本茶                宮崎茶房 無農薬 釜炒り茶 (かなやみどり)