

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。

《晩夏 コース》

夕焼けと 海がつながる 帰り道

- | | |
|-------|--|
| ◎前菜 | 秋刀魚 梨
Pacific saury / Japanese pear |
| ◎冷菜 | 南瓜 冬瓜 雲丹
Pumpkin / Gourd / Sea urchin |
| ◎野菜 | トマト ムール貝 スイカ
Tomato / Mussel / Watermelon |
| ◎パスタ | 鱈 茄子 (+100円でバケット付)
Mackerel / Eggplant |
| ◎魚 | 本日の魚
Today's fish |
| ◎肉 | 浮羽産 耳納豚
Minou Pork from Ukiha |
| ◎米 | 鱧
Sea eel |
| ◎デザート | パッションフルーツ マンゴー 白餡
Passion fruit / Mango / White bean paste |
| ◎日本茶 | 宮崎茶房 無農薬の和紅茶 (品種：みなみさやか)
Organic Japanese tea from Miyazaki |