

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。

## 《春色 コース》

春の夜は 桜に明けて しまひけり

- |       |   |
|-------|---|
| ◎前菜   | 鯛 蕪<br>Sea bream / Turnip   |
| ◎前菜   | ヒラメ ワカメ<br>Flatfish / Seaweed   |
| ◎パスタ  | ホタルイカ 落の臺 (+100円でバケット付)<br>Firefly squid / Japanese butterbur scape   |
| ◎肉    | 九州産 豚<br>Pork from Kyusyu   |
| ◎米    | 鯖 梅<br>Mackerel / Ume   |
| ◎デザート | 京番茶 旬の柑橘 こしあん<br>Bancha from Kyoto / Seasonal Citrus / Red bean paste |
| ◎日本茶  | 宮崎茶房 無農薬の甘香焙じ茶<br>Organic Japanese tea from Miyazaki                  |