

RIKKA  
立夏

Koji Hisaoka, Executive Chef  
Mio Naito, Chef Pâtissier

- |    |   |
|----|---|
| 兆し | 鱈と菜の花のコルネ                                 |
| 清涼 | 新玉葱のムース キャビア                              |
| 雫  | 真鯛 茗荷とセリのヴィネグレット                          |
| 磯  | 伊勢海老と春キャベツのルーロ 浅利のジュ                      |
| 遊び | アマゴのエスカベッシュ                               |
| 息吹 | 筍のブルーテとしろばい貝                              |
| 調和 | フランス産ホワイトアスパラガス ソース・オランダーズ<br>トリュフの香り     |
| 豊穣 | 蝦夷鮑ソテー ニラバターソース                           |
| 潮流 | サクラマスのクリビヤック風<br>ソース・サフラン・ヴァンプラン          |
| 命  | サカエヤ 近江牛ヒレの木炭焼<br>編笠茸のソース                 |
| 予感 | フレッシュメロンとハーブのジュレ                          |
| 開花 | 黒米のチュイルとローストバニラのアイス                       |
| 余韻 | よもぎとピスタチオのフィナンシェ・ボンボンショコラ<br>マンゴーと木の芽のタルト |

RIKKA  
立夏

Koji Hisaoka, Executive Chef  
Mio Naito, Chef Pâtissier

Prelude	Horse Mackerel, Canola Flower Corne
Freshness	Mousse of New Onion, Caviar
Dew	Red Sea Bream, Myoga and Seri Vinaigrette
Seashore	Ise Spiny Lobster and Spring Cabbage Roulade, Clam Jus
Playful	Amago Trout Escabeche
Earth	Bamboo Shoot Velouté, Shirobai Clam
Harmony	White Asparagus From France, Sauce Hollandaise Truffle Aroma
Harvest	Sautéed Ezo Abalone, Garlic Chive Butter Sauce
Flow	Coulibiac-Style Cherry Salmon, Saffron Beurre Blanc
Essence	Omi Wagyu Fillet from Sakaeya Charcoal Grilled, Morel
Intuition	Fresh Melon, Herb Gelée
Bloom	Black Rice Tuile, Roasted Vanilla Ice Cream
Resonance	Mugwort and Pistachio Financier, Bonbon Chocolat Mango and Kinome Tart

RIKKA  
立夏

Koji Hisaoka, Executive Chef  
Mio Naito, Chef Pâtissier

兆し	鱈と菜の花のコルネ
清涼	新玉葱のムース キャビア
雫	真鯛 茗荷とセリのヴィネグレット
磯	伊勢海老と春キャベツのルーロ 浅利のジュ
息吹	筍のブルーテとしろばい貝
調和	フランス産ホワイトアスパラガス ソース・オランダーズ サマートリュフの香り
潮流	サクラマスของクリビヤック風 ソース・サフラン・ヴァンブラン
命	サカエヤ熟成赤毛和牛の木炭焼 編笠茸のソース
予感	フレッシュメロンとハーブのジュレ
開花	黒米のチュイルとローストバニラのアイス
余韻	よもぎとピスタチオのフィナンシェ・ボンボンショコラ マンゴーと木の芽のタルト

# La Saison

## RIKKA 立夏

Koji Hisaoka, Executive Chef  
Mio Naito, Chef Pâtissier

Prelude	Horse Mackerel, Canola Flower Corne
Freshness	Mousse of New Onion, Caviar
Dew	Red Sea Bream, Myoga and Seri Vinaigrette
Seashore	Ise Spiny Lobster and Spring Cabbage Roulade, Clam Jus
Earth	Bamboo Shoot Velouté, Shirobai Clam
Harmony	White Asparagus From France, Sauce Hollandaise Truffle Aroma
Flow	Coulbiac-Style Cherry Salmon, Saffron Beurre Blanc
Essence	Dry-Aged Akaushi Wagyu from Sakaeya Charcoal Grilled, Morel
Intuition	Fresh Melon, Herb Gelée
Bloom	Black Rice Tuile, Roasted Vanilla Ice Cream
Resonance	Mugwort and Pistachio Financier, Bonbon Chocolat Mango and Kinome Tart