

KOKUU
穀雨

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のソース・オランダーズ
トリュフの香り |
| 潮流 | クロムツのポワレ ソース・ヴァンプラン |
| 命 | サカエヤ熟成赤毛和牛の木炭焼
編笠茸のソース |
| 予感 | グリーンアスパラガスと苺のグラニテ |
| 開花 | マダガスカル産胡椒のアイスクリームとショコラ |
| 余韻 | 桜餅のフリット・柑橘のタルト・人参ショコラ |

KOKUU
穀雨

Koji Hisaoka, Executive Chef
Mio Naito, Chef Pâtissier

Prelude	Horse Mackerel, Kyoto 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	France White Asparagus, Sauce Hollandaise Truffle Aroma
Harvest	Coulibiac-Style Cherry Salmon, Saffron Beurre Blanc
Essence	Dry-Aged Akaushi Wagyu from Sakaeya Charcoal Grilled, Morel
Intuition	Green Asparagus, Granita of Strawberry
Bloom	Madagascar Pepper Ice Cream, Chocolate
Resonance	Sakura Mochi Fritter, Citrus Tart, Carrot Chocolate