

SHUNBUN

Koji Hisaoka, Executive Chef  
Mio Naito, Chef Pâtissier

兆し	蛍烏賊とうすい豆のタルトレット
雫	新玉葱のジュ
清涼	塩トマトのコンポート 毛蟹とうに
磯	蛤と飯蛸 白ワイン蒸し
土	熟成牛の香りをまとった筍
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
豊穡	鱈のポワレ ふきのとうのソース・ラビゴット
命	サカエヤ熟成赤毛和牛の木炭焼 編笠茸のソース
予感	焼き文旦とほうじ茶のエスプーマ
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	クリームチーズの牡丹餅・人参ショコラ・苺のタルト

SHUNBUN

Koji Hisaoka, Executive Chef  
Mio Naito, Chef Pâtissier

Prelude	Tartelette of Firefly Squid, Kyoto Usui Pea
Freshness	New Onion Jus
Dew	Salt Tomato Compote, Hairy Crab, Sea Urchin
Seashore	Hamaguri Clam, Baby Octopus, White Wine
Earth	Bamboo Shoot, Aged Beef Essence
Harmony	Saga White Asparagus, Sauce Hollandaise Truffle Aroma
Harvest	Spanish Mackerel, Butterbur Shoot, Ravigote
Essence	Dry-Aged Akaushi Wagyu from Sakaeya Charcoal Grilled, Morel
Intuition	Grilled Buntan, Hojicha Espuma
Bloom	Madagascar Pepper Ice Cream, Chocolate
Resonance	Cream Cheese Botamochi, Strawberry Tartlet, Carrot Chocolate