

Sake pairings indicated with "**" are offered at an additional charge.

ZENSAI KEIICHIRO FUJINO

Saga Wagyu Rib-eye | Okowa Chimaki | Kaki Persimmon Saga Wagyu "Inside Round Trip" Terrine Foie Gras Monaka paired with a glass of Shichida Junmai-ginjo from Tenzan Sake brewery

HASSUN minoru takashima & keiichiro fujino

Warayaki-straw Smoked Saga Wagyu Tenderloin |
Garlic Chips | Ponzu | Sudachi Citrus
** paired with a glass of Gin no Kurenai Rose Sake from Amabuki Sake brewery (PHP 430++/60ml)

NIGIRI

IKUMA SATO

Seasonal Nigiri Platter paired with a glass of Shichida Junmai-ginjo from Tenzan Sake brewery

NIMONO MINORU TAKASHIMA

Simmered Saga Wagyu Rump | Kyoto Yuba Dumpling
*** paired with a glass of Shichida Junmai from Tenzan Sake brewery (PHP 400++/60ml)

TEPPANYAKI

Grilled Saga Wagyu Sirloin | Seasonal Vegetables | Saikyo Miso paired with a glass of Gin no Kurenai Rose Sake from Amabuki Sake brewery

SHOKUJI MINORU TAKASHIMA

Shigureni Saga Wagyu Top Sirloin Cap | 16-grain Rice | Onigiri Chazuke | Kyoto Pickles | Wasabi | served with Green Tea

KANMI KEIICHIRO FUJINO

Satsumaimo Sweet Potato Cake | Caramelized Nuts |
Kuromame-black beans | Strawberry | Kyoho-grapes | Mint & Raspberry Sauce
*** paired with a glass of Umeshu plum wine from The Choya Single Year (PHP 900++/60ml)











**「マークの付いた日本酒ペアリングは追加料金にてご提供いたします。

前菜

藤野 恵一郎

佐賀牛リブロース | おこわ粽 | 柿 佐賀牛"インサイドラウンドトリップ"テリーヌ フォアグラ最中 天山酒造「七田」純米吟醸 グラスペアリング

八寸

高島 稔・藤野 恵一郎

藁焼き佐賀牛テンダーロイン | ガーリックチップ | ポン酢 | すだち **吟の紅衣 純米ロゼ酒 グラスペアリング (追加料金 / PHP 430++ / 60ml)

握り

佐藤 郁真 旬の握り盛り合わせ

天山酒造「七田」純米吟醸 グラスペアリング

煮物

高島 稔

佐賀牛ランプ煮 | 京都湯葉餃子 **天山酒造「七田」純米 グラスペアリング (追加料金 / PHP 400++ / 60ml)

鉄板焼

加藤 力嗣

食事

高島 稔

佐賀牛イチボしぐれ煮 | 十六穀米炭火焼きおにぎり茶漬け | 京都漬物 | 山葵 | 煎茶

甘味

藤野 恵一郎

さつまいもケーキ | キャラメリゼナッツ | 黒豆 | いちご | 巨峰 | ミントとラズベリーソース **チョーヤ「シングルイヤー」梅酒 グラスペアリング(追加料金 (追加料金 / PHP 900++ / 60ml)







