World Of Canopy

¥9,800

地元の食材とシェフチームの創造性を活かした小皿料理の世界をお楽しみください。
Please enjoy a selection showcasing a celebration of the world of small plate culture utilizing local products and the creativity of our chef team.

■ 石焼きハウスブレッド、海藻バター
(Stone Baked House Bread, Seaweed Butter)

小皿 KOZARA

■ [レイキャヴィーク] 真鯛のクルード、パッションフルーツ、チリオイル、クリスピーキヌア
([Reykjavik] Snapper Crudo, Passion Fruit, Chili Oil, Crispy Quinoa)

■ [大阪] パニプリ、ダックコンフィ、洋ナシ、マッシュルームマーマレード
([Osaka] Pani Puri, Duck Confit, Poached Pear, Mushroom Marmalade)

■ [マドリード] スパニッシュ・トルティーヤ、WABISUKE 卵、スモークいくら
([Madrid] Spanish Tortilla, WABISUKE Eggs, Smoked Salmon Roe)

メイン MAIN

■ [ロンドン] トリュフとアニス人参のピューレを詰めた鶏胸肉
([London] Chicken Breast Stuffed With Truffle, Anise Carrot Puree)

■ [サンパウロ] プレスド・ショートリブ、ストラコットヴィネグレット
([São Paulo] Pressed Short Rib, Stracotto Vinaigrette)

■ [西安曲江] トリュフとモリーユ茸の煮込み豆腐
([Xi'an Qujiang] Truffle and Morel Braised Tofu)

■ [セイシェル] リーフフィッシュカレー、ドライココナッツ
([Seychelles] Reef Fish Curry, Dry Coconut)

デザート DESSERT

■ [パリ] パリ・ブレスト、ヘーゼルナッツ・プラリネ
([Paris] Paris Brest, Hazelnut Praline)

すべて国産米を使用しています。メニューの表示金額は全て日本円で表記されており、表示金額には10%の税金と15%のサービス料が含まれています。
We use 100% domestically sourced Japanese rice. All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of 10% taxes and 15% service charges.