



THE BLINK
all day dining

Tasting course 7,260yen

テイस्टイングコース

Avant amuse / Amuse アヴァンアミューズ / アミューズ	Appetizer 前菜	Potage ポタージュ	1 item from fish or meat 魚またはお肉から1品	Dessert デザート
------------------------------------------	-----------------	-----------------	----------------------------------------	-----------------

Monthly course 9,680yen

マンスリーコース

Avant amuse / Amuse アヴァンアミューズ / アミューズ	Appetizer I 前菜1品目	Appetizer II 前菜2品目	Fish dishes 魚料理	Meat dishes 肉料理	Dessert デザート
------------------------------------------	----------------------	-----------------------	--------------------	--------------------	-----------------

コースの料理は下記メニューよりお選びください

Appetizer / Hors d'oeuvre

White asparagus potage Dosue egg pouch Yamato bacon accent ホホワイトアスパラガスのポタージュ どすえ卵のポーチ 大和ベーコンのアクセント	1,573	Tartine "salade niçoise" タルティエヌ "サラダ ニソワーズ"	1,936
Salmon mie cuit サーモン ミキュイ	1,936	Cajun-spiced marinated scallop poele with Mexican tomato salsa ケイジャンスパイスでマリネしたホタテのポワレ メキシコ風トマトサルサ	1,815
Endive salad アンディープ サラダ	2,057	Foie gras poêlé フォアグラポワレ ※コースでお選びいただく場合は+1,089yen頂戴いたします	2,783

Fish / Poisson

Nage style sea bass, Tenshi shrimp, and scallops サフラン香るスズキと天使エビホタテのナーージュ仕立て	3,630	Red seabream poêlé 真鯛のポワレ	2,662
Roasted Japanese Spanish mackerel wrapped in phyllo 鱈のフィロ包みロースト	2,783	Grilled Canadian lobster カナダ産オマール海老のグリル ※コースでお選びいただく場合は+1,210yen頂戴いたします	4,356

Meat / Viande

Hyogo Prefecture, Okutamba chicken supreme 兵庫県 奥丹波鶏 シュプレーム	2,904	Magret duck rôti マグレ鴨のロティ	2,904
Matsuzaka pork ragout flamande 松坂ポークのラグー フラマンドル風	3,146	Japanese Black fillet and foie gras white rossini 黒毛和牛フィレ肉とフォアグラの白いロッシーニ ※コースでお選びいただく場合は+1,452yen頂戴いたします	6,292

Other

Homemade yellow pickles using Kinki region vegetables 近畿野菜の自家製イエローピクルス	847	"Takasho bread" fried lobster sandwich (Américaine/aurora sauce) "高匠パン" オマール海老フライサンド (アメリカーナ・オーロラソース)	3,630
Smoked mixed nuts スモークミックスナッツ	847	Wagyu beef curry (Four types of spices and fukujinzuke pickles) 和牛のビーフカレー (4種のスパイスと福神漬)	3,388
Charcuterie assortment (Please ask our staff) シャリュキュトリー各種 (スタッフにお尋ねください)	1,452		

Dessert

Fromage platter ブラッター フロマーージュ	2,057	3 Varieties of Rich Cheese Cake 3種の濃厚チーズケーキ	900
Vegetable parfait 野菜のバルフェ	1,331	Chocolate terrine cherry-smoked vanilla and port sauce テリーヌドショコラ 桜の燻煙を纏ったバニラ ホルトソース	1,573
Melon mousse glasse メロンのムースグラッセ	1,452		

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です