



THE BLINK  
all day dining

### Tasting course 7,260yen

テイスティングコース

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

|  |       |
|--|-------|
| Marinated Shinshu Salmon with Veloute Sauce Made with Two Shades of Asparagus and Green Peas and a Squeeze of Setouchi Lemon<br>信州サーモンのマリネ 2色のアスパラガスとえんどう豆のブルーテ 瀬戸内レモンのアクセント | 1,936 |
| White Asparagus Pottage with Poached Dosue Brand Egg and a Touch of Bacon<br>ホワイトアスパラガスのポタージュ どすえ卵のポーチ ベーコンのアクセント  | 1,573 |
| Buckwheat flour galette with Dosue eggs confit<br>そば粉のガレット どすえ卵のコンフィと共に  | 2,057 |

|  |       |
|--|-------|
| Tartine "salade niçoise"<br>タルティエヌ "サラダ ニソワーズ"   | 1,936 |
| Scallops and Snow Crab Effilocher with Cauliflower Vert<br>帆立とズワイガニのエフィロシェ カリフラワーのヴェール             | 1,815 |
| Foie gras gateau with apple compote<br>フォアグラのガトー リンゴのコンポートパイ仕立て<br>※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<br>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 |
| Flounder kadaif Sauce Américaine and Verte<br>ヒラメカダイフ包み アメリケーヌとヴェルデ2色のソース      | 2,783 |

|   |       |
|---|-------|
| Red seabream poêlé<br>真鯛のポワレ  | 2,662 |
| Grilled Canadian lobster<br>カナダ産オマール海老のグリル<br>※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

|   |       |
|---|-------|
| Muscovy Duck Confit with Aromatic Honey and Balsamic Glaze<br>バルバリー種鴨もものコンフィ 香ばしい蜂蜜とバルサミソース   | 3,146 |
| Beef Tongue Ragout simmered in Black Beer with fragrance of Cassia<br>黒ビールで煮込んだ牛タンのラグー カシスの香り | 3,146 |

|  |       |
|--|-------|
| Roasted Lamb and Navarin - Ensemble -<br>仔羊のローストとナヴァラン〜アンサンブル〜   | 2,904 |
| Japanese Black fillet and foie gras white rossini<br>黒毛和牛フィレ肉とフォアグラの白いロッシーニ<br>※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<br>近畿野菜の自家製イエローピクルス | 847   |
| Smoked mixed nuts<br>スモークミックスナッツ  | 847   |
| Charcuterie assortment (Please ask our staff)<br>シャルキュトリー各種(スタッフにお尋ねください) | 1,452 |

|   |       |
|---|-------|
| "Takasho bread" fried lobster sandwich<br>(Américaine/aurora sauce)<br>"高匠パン" オマール海老フライサンド (アメリケーヌ・オーロラソース) | 3,630 |
| Wagyu beef curry<br>(Four types of spices and fukujinzuke pickles)<br>和牛のビーフカレー (4種のスパイスと福神漬)               | 3,388 |

### Dessert

|  |       |
|--|-------|
| Fromage platter<br>ブラッター フロマージュ                  | 2,057 |
| Vegetable parfait<br>野菜のバルフェ                     | 1,331 |
| Berry and Rhubarb Printanier<br>ベリーとリュバールのプランタニエ | 1,452 |

|  |       |
|--|-------|
| 3 Varieties of Rich Cheese Cake<br>3種の濃厚チーズケーキ           | 1,089 |
| Mimosa Style Citrus Cremet d'Anjou<br>柑橘のクレームダンジュ ミモザ仕立て | 1,573 |