



THE BLINK  
all day dining

**Innovative course 9,680yen**

イノベティブコース

Avan Amuse  
アバンアミューズ

Foie gras, confit, port wine, Pain d'épices  
フォアグラ コンフィ ポルト酒 パンデピス

Shinshu salmon veloute oil confit salt lemon  
信州サーモン ブルーテ オイルコンフィ塩レモン

White asparagus, Firefly squid, Dosue egg, Green asparagus  
ホワイトアスパラ ホタルイカ どすえ卵 グリーンアスパラガス

Kinmedai Clam, Sakura Shrimp, Yuzu, Carta Fata or Duck, Confit, Balsamic, Epis Apicius  
金目鯛 ハマグリ桜エビ 柚子 カルタ・ファタ or バルバリー鴨 コンフィ バルサミコ エピスアピシウス

Berry Luberb Gyuhi Plantanier Petit fours  
ベリー リュバープ ギュウヒ プランタニエ プティフール

**Executive course 14,520yen**

エグゼクティブコース

Avan Amuse  
アバンアミューズ

Foie gras, confit, port wine, Pain d'épices  
フォアグラ コンフィ ポルト酒 パンデピス

Halfbeak, Orange, Kelp, Hermitone, HanahoShiso  
サヨリ オレンジ 昆布 エルミシヨネ 花穂紫蘇

White asparagus, Firefly squid, Dosue egg, Green asparagus  
ホワイトアスパラ ホタルイカ どすえ卵 グリーンアスパラガス

Kinmedai Clam, Sakura Shrimp, Yuzu, Carta Fata  
金目鯛 ハマグリ桜エビ 柚子 カルタ・ファタ

Japanese Black Beef Rape Butterbur Fuki Miso Oil Confit Matcha  
黒毛和牛 菜の花 フキ味噌 オイルコンフィ 抹茶

Citrus, creme d'ange, mimosa  
柑橘 クレームダンジュ ミモザ

Petit fours  
プティフール

**Appetizer / Hors d'oeuvre**

White Asparagus Pottage with Poached Dosue Brand Egg and a Touch of Bacon 1,573  
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

Scallops and Snow Crab Effilocher with Cauliflower Vert 1,815  
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

Tartine "salade niçoise" 1,936  
タルティエヌ "サラダ ニソワーズ"

Buckwheat flour galette with Dosue eggs confit 2,057  
そば粉のガレット どすえ卵のコンフィと共に

Marinated Shinshu Salmon with Veloute Sauce Made with Two Shades of Asparagus and Green Peas and a Squeeze of Setouchi Lemon 1,936  
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

Foie gras gateau with apple compote 2,783  
フォアグラのガトー リンゴのコンポートパイ仕立て  
※コースでお選びいただく場合は+1,089yen頂戴いたします

**Fish / Poisson**

Nage style sea bass, Tenshi shrimp, and scallops 3,630  
サフラン香るスズキと天使エビホタテのナージュ仕立て

Flounder kadaif Sauce Américaine and Verde 2,783  
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

Red seabream poêlé 2,662  
真鯛のポワレ

Grilled Canadian lobster 4,356  
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

**Meat / Viande**

Muscovy Duck Confit with Aromatic Honey and Balsamic Glaze 3,146  
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

Beef Tongue Ragout simmered in Black Beer with fragrance of Cassis 3,146  
黒ビールで煮込んだ牛タンのラグー カシスの香り

Roasted Lamb and Navarin - Ensemble - 2,904  
仔羊のローストとナヴァラン~アンサンブル~

Japanese Black fillet and foie gras white rossini 6,292  
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

**Other**

Homemade yellow pickles using Kinki region vegetables 847  
近畿野菜の自家製イエローピクルス

Smoked mixed nuts 847  
スモークミックスナッツ

Charcuterie assortment (Please ask our staff) 1,452  
シャリュキュトリー各種(スタッフにお尋ねください)

"Takasho bread" fried lobster sandwich (Américaine/aurora sauce) 3,630  
"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)

Wagyu beef curry 3,388  
(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)

**Dessert**

Fromage platter 2,057  
プラッター フロマージュ

Vegetable parfait 1,331  
野菜のバルフェ

Berry and Rhubarb Printanier 1,452  
ベリーとリュバープのプランタニエ

3 Varieties of Rich Cheese Cake 1,089  
3種の濃厚チーズケーキ

Mimosa Style Citrus Cremet d'Anjou 1,573  
柑橘のクレームダンジュ ミモザ仕立て