



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 Effilocheur 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 Verte 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 3,630
(Américaine/aurora sauce)
"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