



THE BLINK
all day dining

Innovative course

9,680 yen

アバンアミューズ

アミューズ

鰯の瞬間燻製 林檎と辛味大根のソース ボッタルガ

カリフラワーのポタージュ 雲丹のフラン ズワイガニのグリエ

鮑とあわび茸、大黒しめじのフリカッセ ペルノーの香り フィユテ添え

仔牛のグリル 低温調理 タスマニアマスタードソース ガレット

デザート

プティフール

Executive course

14,520 yen

アバンアミューズ

アミューズ

鰯の瞬間燻製 林檎と辛味大根のソース ボッタルガ

仔羊のキャノン カダイフ包み 九条ネギのピューレ

カリフラワーのポタージュ 雲丹のフラン ズワイカニのグリエ

鮑とあわび茸、大黒しめじのフリカッセ ペルノーの香り フィユテ添え

兵庫県産太田牛フィレのロースト シャンピニオンリゾット

デザート

プティフール