



THE BLINK
all day dining

Innovative course 9,680yen

イノベティブコース

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

Executive course 14,520yen

エグゼクティブコース

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 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

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

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

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

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

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 Cassia 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
シャルキュトリー各種(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
ブラッター フロマージュ

Vegetable parfait 1,331
野菜のバルフェ

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

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

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です