

青森フェア ディナーコース

Aomori Fair

アミューズ

東通村産蝦夷アワビ ほや 下北アピオスの串焼き

青森産シヤモロックのコンフィ 東通村産ブルーベリーのコンポート

青森県横浜町産 香り豊かな卸なたね油のアクセント

陸奥湾産と東通村産 帆立貝柱のグリル

スープ仕立て

青森県から入荷のお魚料理 素材に合った調理法で

黒毛和種東通牛のグリル フルールドセルと嶽わさび

黒毛和種東通牛のもつ鍋ローリエ風

「青天の霹靂」のリゾット

夏秋苺のスープ

コーヒー

パン

9,000円 (消費税・サービス料含む)

Chef
井田 昭彦

※メニューは季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。