



KOMAJI la DESTINATION



Chef, Kazushi Komaji

Mi-Été
盛夏

本日のアミューズ
Today's amuses

鰹のたたき フレンチスタイル レモンバターソース
Seared bonito, French style, lemon butter sauce

カサゴのポワレ 花ズッキーニ 紅ズワイガニ 貝と赤パプリカのナージュ
Pan fried marbled rockfish, zucchini blossom, snow crab, clam soup and paprika nage

宮城県産 漢方三元豚 肩ロース肉のロティ
黒ニンニクとレバーを纏わせて 豆類 ワサビ菜
Roasted Miyagi pork shoulder loin, coated with black garlic and lever, beans, wasabi greens

サクランボのヴァリエーション
Cherry variation

コーヒー、紅茶又はハーブティー
Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

¥8,000

Nuage d'été
夏雲

本日のアミューズ 3種
Todays 3 amuses

鰹のたたき フレンチスタイル レモンバターソース
Seared bonito, French style, lemon butter sauce

鰻の炭火焼き そば粉のクレープ 鶉の卵 木の芽
Charcoal grilled eel, buckwheat crepe, quail eggs, leaf bud

トマトと昆布のコンソメジュレ ジュンサイ カラフルトマト 蓮
Tomato and kombu consommé jelly, water shield colorful tomatoes, lotus

甘鯛のウロコ焼き 花ズッキーニ 紅ズワイガニ 貝と赤パプリカのナージュ
Pan fried tilefish, zucchini blossom, snow crab, clam soup and paprika nage

京都産 七谷鴨のロティ 黒ニンニクとレバーを纏わせて 豆類 ワサビ菜
Roasted Kyoto Nanatani duck loin, coated with black garlic and lever, beans, wasabi greens

サクランボのヴァリエーション
Cherry variation

お茶菓子
Petit fours

コーヒー、紅茶又はハーブティー
Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

¥12,000