

OGAWA COFFEE LABORATORY

Dinner Course

OGAWA COFFEE LABORATORY ディナーコース

Starter

スター

本日のスープ

Today's Soup

Appetizer I

前菜 I

サーモンのマリネ フェンネルのピュレ

バジルと大葉のソース

Marinated Smoked Salmon with Fennel Purée
and Basil and Shiso Sauce

Appetizer II

前菜 II

フォアグラポワレ 穴子の炙り

菊芋のピュレ バルサミコソース

Pan-Seared Foie Gras and Grilled Conger Eel
with Jerusalem Artichoke Purée and Balsamic Sauce

Charcoal Grill Main

主菜

以下より、ご選択いただけます。

本日の炭焼き牛肉ステーキ

Today's Charcoal Grilled Beef Steak

宮崎県産森林どり もも肉のグリル

Charcoal Grilled Miyazaki Prefecture Raised
SHINRIN Chicken Thigh served

本日の魚料理

Today's Fish Dish

本日の和牛 +¥1,500

Today's Wagyu +¥1,500

Dessert I

デザート I

グリオットのソルベ

コンデンスマルクのエスプーマ いちご

Griotte Cherry Sorbet

with Condensed Milk Foam and Strawberries

Pairing Coffee

エチオピア タデGG ナチュラル

Ethiopia Tade GG Natural

Dessert II

デザート II

プラリネ風味のヌガーグラッセ

Nougat Glacé with Praline Flavor

Pairing Coffee

ブラジル ダテーラ ノバ フロンティラ

Natural Anaerobic

Brazil Dattera Nova Frontera

¥7,700 (1名様分)

*バースデープレートのご用意も承ります。

*Birthday Plates are also Available.

*仕入や予期せぬ事情などで内容の一部を変更する場合がございます。ご了承ください。
*Please note that parts of the menu may change due to supply or unforeseen circumstances.

*税込価格となります。

*Prices include tax.