OGAWACOFFEE LABORATORY **Dinner Course**

OGAWACOFFEE LABORATORY ディナーコース

Starter

スターター

本日のスープ

Today's Soup

Appetizer I

鰤の藁焼き 柿と根菜のピクルス

Straw-Seared Yellowtail with Persimmon and Root Vegetable Pickles

Appetizer II

前菜Ⅱ

牡蠣のフラン 根セロリのピューレ トリュフの泡

Ovster Flan with Celeriac Purée

and Truffle Foam

Charcoal Grill Main

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

安納芋 季節のコンフィチュール ラスク

Annou Sweet Potato

with Seasonal Confiture and Rusk

Pairing Coffee

エルサルバドル ロスアルペス アイダ グランド リザーブ

El Salvador Los Alpes Aida's Grand Reserve

Dessert II

デザートⅡ

コーヒーのパルフェ

マスカルポーネムース カカオパウダー

Coffee Parfait

with Mascarpone Mousse and Cocoa Powder

Pairing Coffee

エチオピア イルガチェフェ モカ

Ethiopia Yirgachefe Mocha

¥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 unforseen circumstances.

*税込価格となります。

*Prices include tax.