

OGAWA COFFEE LABORATORY

Dinner Course

OGAWA COFFEE 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

前菜 I

サーモンのマリネ フェンネルのピューレ
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

フォアグラボワレ 穴子の炙り
菊芋のピューレ 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
コンデンスミルクのエスプーマ 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

ブラリネ風味のヌガーグラッセ

Nougat Glacé with Praline Flavor

Pairing Coffee

ブラジル ダテラ ノバ フロンテイラ
ナチュラル 嫌気発酵

Brazil Daterra Nova Fronteira
Natural Anaerobic

¥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.