

arcana

タパス 〈Chisō〉

Tapas 〈Strate〉

アオリイカ 春菊 根セロリ

Feuille fine de seiche crue

Jus de shungiku, Mousseline de céleri

フォアグラ 蕪 柚子

Escalope de foie gras doré

Consommé de navet lié au yuzu

赤座海老 ブロッコリー

Langoustine cuisson aller - retour

Brocoli en nu, Air de grenobloise

寒鰯 葱 ヴェルジュ

Belle tranche de sawara légèrement fumé

Cœur de ciboule fondante,

伊豆牛 牛蒡 黒米

Pièce de bœuf d'origine izu

Bardane en bouchon, Riz noir au miso

富士金華豚 菊芋

Côte de porc au pied de Fuji

Gâteau de topinambour

本日 おすすめ 地魚

Poisson du jour, Inspiration de chef

紅ほっぺ苺 ビーツ

Rose vif

Fraise - Betterave

柑橘 クローブ カカオ

Des agrumes et cacao croquant

Crème brûlé au clou de girofle

お茶菓子

Mignardises 〈Tiroir〉

arcana

Tapas 〈Stratum〉

Tapas 〈Strate〉

Squid, SHUNGIKU, Celeriac

Feuille fine de seiche crue

Jus de shungiku, Mousseline de céleri

Foie gras, Turnip, Yuzu citron

Escalope de foie gras doré

Consommé de navet lié au yuzu

Scampi, Broccoli

Langoustine cuisson aller - retour

Brocoli en nu, Air de grenobloise

Spanish mackerel, Leek, Verjuice

Belle tranche de sawara légèrement fumé

Cœur de ciboule fondante,

Local“IZU”Beef, Burdock, Black rice

Pièce de bœuf d'origine izu

Bardane en bouchon, Riz noir au miso

“FUJIKINKA”Pork, Jerusalem artichoke

Côte de porc au pied de Fuji

Gâteau de topinambour

The Fish, inspiration of chef Yuma Itoi

Poisson du jour, Inspiration de chef

Strawberry, Beet

Rose vif

Fraise - Betterave

Citrus, Clove, Cacao

Des agrumes et cacao croquant

Crème brûlé au clou de girofle

Petite Pastry

Mignardises 〈Tiroir〉