

arcana

タパス 〈Seiryu〉

*Tapas 〈Rivière〉*

赤座海老 ホワイトアスパラ キャビア

*Langoustine fraîche en cylindre et caviar*

*Asperge blanche marinée, Jus clair*

貝色々 グリーンピース レモン

*Fricassée de coquillages en verte*

*Coulis de petit pois citroné*

歌子卵黄 モリユ茸 黒米

*Jaune d'œuf bio au xérès et morilles braisée*

*Risotto riz noir, Fleurs de champs*

金目鯛 新玉葱 赤エビ

*Filet de kinmédaï à la vapeur*

*Royal d'oignon doux, Sauce crustacé garni*

伊豆牛 新じゃが 発酵んにく

*Pièce de bœuf d'origine Izu*

*Pomme noisettes, Air d'ail fermenté*

静岡県産きじ キャベツ ケール

*Faisan fermier cuite base-température*

*Kale collectionnée, Niac de chou*

本日 おすすめ 地魚

*Poisson du jour, Inspiration de chef*

柑橘 エルダーフラワー はちみつ

*Le papillon se repose*

*Agrumes - Sureau - Miel*

紅ほっぺ苺 ルビーショコラ

*Fraise déguisée*

*Chocolat rubis fondu*

お茶菓子

*Mignardises 〈Cercle〉*

arcana

Tapas 〈River〉

*Tapas 〈Rivière〉*

Scampi, White asparagus, Caviar

*Langoustine fraîche en cylindre et caviar*

*Asperge blanche marinée, Jus clair*

Shellfishes, Green peas, Lemon

*Fricassée de coquillages en verte*

*Coulis de petit pois citroné*

Egg yolk, Morel mushroom, Black rice

*Jaune d'œuf bio au xérès et morilles braisée*

*Risotto riz noir, Fleurs de champs*

Red bream, Spring onion, Red shrimp

*Filet de kinmédaï à la vapeur*

*Royal d'oignon doux, Sauce crustacé garni*

Local“IZU”Beef, Seasonal potato, Fermented garlic

*Pièce de bœuf d'origine Izu*

*Pomme noisettes, Air d'ail fermenté*

Local pheasant, Cabbage, Kale

*Faisan fermier cuite base-température*

*Kale collectionnée, Niac de chou*

The Fish, inspiration of chef Yuma Itoi

*Poisson du jour, Inspiration de chef*

Citrus, Elderflower, Honey

*Le papillon se repose*

*Agrumes - Sureau - Miel*

Strawberry, Ruby chocolate

*Fraise déguisée*

*Chocolat rubis fondu*

Petite Pastry

*Mignardises 〈Cercle〉*