arcana

タパス 〈Gourmet park〉 Tapas 〈Parc gourmand〉

胡瓜 キャビア アオリイカ 湯葉 Bonbon fromage de yuba au caviar perla Concombre fraîcheur, Seiche en tartare

地鯵 パプリカ トマト オリーブ
Chinchard local cru et cuit
Légume rouge cramé et condiment noir

アワビ ズッキーニ バジル Texture d'ormeau et riz au pistou Courgettes en deux couleurs

羽太 枝豆 アサリ Pavé de mérou rôti à l'ail Soja vert et palourde, Sauce mousseuse

伊豆牛 茄子 マスタード
Pièce de bœuf d'origine Izu
Aubergine laquée, Acidulé de moutarde

F羊 モロヘイヤ オクラ
Côtelette d'agneau grillé et épicé
Gombo brûlé, Jus au moroheiya
本日 おすすめ 地魚
Poisson du jour, Inspiration de chef

静岡メロン ベルベーヌ Cube à la verveine Soupe de melon glacée

とうもろこし 丹那牛乳 醤油 Mémoire d'été Crème maïs caramélisé, Lait corsé

お茶菓子 Mignardises 〈Feu d'artifice〉

arcana

Tapas (Gourmet park)
Tapas (Parc gourmand)

Cucumber, Caviar, Oval squid, Yuba Bonbon fromage de yuba au caviar perla Concombre fraîcheur, Seiche en tartare

Horse mackerel, Bell pepper, Tomato, Olive Chinchard local cru et cuit Légume rouge cramé et condiment noir

> Abalone, Courgette, Basil Texture d'ormeau et riz au pistou Courgettes en deux couleurs

Grouper, Edamame, Asari clam
Pavé de mérou rôti à l'ail
Soja vert et palourde, Sauce mousseuse

Local "IZU" Beef, Aubergine, Mustard
Pièce de bœuf d'origine Izu
Aubergine laquée, Acidulé de moutarde
Lamb, Nalta Jute, Okra
Côtelette d'agneau grillé et épicé
Gombo brûlé, Jus au moroheiya
The Fish, inspiration of chef Yuma Itoi
Poisson du jour, Inspiration de chef

"Shizuoka" Melon, Lemon verbena Cube à la verveine Soupe de melon glacée

Corn, Local milk, Soy sauce Mémoire d'été Crème maïs caramélisé, Lait corsé

Petite Pastry

Mignardises 〈Feu d'artifice〉