

arcana

タパス 〈Maki〉

Tapas 〈Bûche〉

金目鯛 菊芋 キャビア

Tranche de kinmédaï brûlé

Variation de topinambour, Essence de yuzu

赤座海老 葱 黒にんにく

Langoustine saisie à l'ail noir

Cœur de ciboule fondante charbonneuse

フォアグラ パースニップ

Foie gras - Panais

Servi deux temps...

鱈 カリフラワー 白子

Filet de sawara cuisson chaleur résiduel

Condiment chou-fleur frais, Laitance braisée

伊豆牛 コールラビ 菜花

Pièce de bœuf d'origine Izu

Nouille végétale chou-rave et colza

天城仔猪 スイスチャード 蕪

Marcassin local en deux façon

Bette étuvée, Navet caramélisé

本日 おすすめ 地魚

Poisson du jour, Inspiration de chef

紅ほっぺ苺 ココナッツ 赤ワイン

Fraise brillante au vin rouge

Caillou glacé de noix de coco

柑橘 ショコラ キャラメル

Mandarine cara - choc

Gavottes en tube

お茶菓子

Mignardises 〈Oreiller〉

arcana

Tapas 〈Firewood〉

Tapas 〈Bûche〉

Red bream, Jerusalem artichoke, Caviar

Tranche de kinmédaï brûlé

Variation de topinambour, Essence de yuzu

Scampi, Leek, Black garlic

Langoustine saisie à l'ail noir

Cœur de ciboule fondante charbonneuse

Foie gras, Parsnip

Foie gras - Panais

Servi deux temps...

Spanish mackerel, Cauliflower, Soft roe

Filet de sawara cuisson chaleur résiduel

Condiment chou-fleur frais, Laitance braisée

Local "IZU" Beef, Kohlrabi, Canola flower

Pièce de bœuf d'origine Izu

Nouille végétale chou-rave et colza

"AMAGI" baby wild boar, Swiss chard, Turnip

Marcassin local en deux façon

Bette étuvée, Navet caramélisé

The Fish, inspiration of chef Yuma Itoi

Poisson du jour, Inspiration de chef

Strawberry, Coconut, Red wine

Fraise brillante au vin rouge

Caillou glacé de noix de coco

Citrus, Chocolate, Caramel

Mandarine cara - choc

Gavottes en tube

Petite Pastry

Mignardises 〈Oreiller〉