

arcana

タパス 〈Koishi〉

Tapas 〈Galets〉

歌子卵 新玉葱 アオリイカ 野草

Flan d' oignon et jaune d' œuf acidulé

Seiche à la pousse d' herbes sauvage

貝色々 海藻

Coquillages volage

Parfumé à l' algue

赤座海老 モリユ茸 黄ワイン 独活

Langoustine au vin jaune

Morille braisée, Udo doré et cru

太刀魚 グリーンピース キャビア 山葵

Tatiuo croûte de pain et caviar

La terre de petit pois au wasabi

伊豆牛 アスパラ ブラックオリーブ

Pièce de bœuf d' origine Izu

Asperge à l' olive noire, Ecume de foie gras

天城軍鶏 原木椎茸

Poulet fermier d' amagi deux façon

Genboku-shitaké local caramélisé

本日 おすすめ 地魚

Poisson du jour, Inspiration de chef

柑橘 ディル ベルモット

Soupe d' agrumes à l' aneth

Bijou de Noilly plat

苺 アボカド フロマージュブラン

Omelette crémet d' Anjou aux fraises

Sorbet d' avocat fruité

お茶菓子

Mignardises 〈Coin ensoleillé〉

arcana

Tapas 〈Small rock〉

Tapas 〈Galets〉

Egg, Seasonal Onions, Squid, edible wild plants

Flan d' oignon et jaune d' œuf acidulé

Seiche à la pousse d' herbes sauvage

Various shellfishes, Seaweed

Coquillages volage

Parfumé à l' algue

Scampi, Morel mushroom, Vin jaune, Udo

Langoustine au vin jaune

Morille braisée, Udo doré et cru

Cutlass fish, Green peas, Caviar, Wasabi

Tatiuo croûte de pain et caviar

La terre de petit pois au wasabi

Local "IZU" Beef, Asparagus, Black olive

Pièce de bœuf d' origine Izu

Asperge à l' olive noire, Ecume de foie gras

"AMAGI" chicken, Shiitake mushroom

Poulet fermier d' amagi deux façon

Genboku-shitaké local caramélisé

The Fish, inspiration of chef Yuma Itoi

Poisson du jour, Inspiration de chef

Citrus, Dill, Vermouth

Soupe d' agrumes à l' aneth

Bijou de Noilly plat

Strawberry, Avocado, Fresh cheese

Omelette crémet d' Anjou aux fraises

Sorbet d' avocat fruité

Petite Pastry

Mignardises 〈Coin ensoleillé〉