

arcana

神秘

*Tapas < L'escarpolette >*

タパス < Swing >

*Anguille légèrement fumée au caviar*

うなぎ グリーンピース ヨーグルト キャビア

*Petit pois acidulé de yaourt*

*Langoustine saisie et panée*

赤座海老 新玉葱

*Accompagné d'oignon doux local*

*Rondelle de poulet d'amagi*

天城軍鶏 青のり アサリ 米

*Riz à l'algue et palourde*

*Pavé de kinmédaï cuit à la vapeur*

金目鯛 山野草

*Fricassée de plantes sauvages*

*Pièce de bœuf d'origine izu*

伊豆牛 歌子卵 モリユ茸

*Morille etuvée , Sauce béarnaise revisitée*

*Côte de porc rôti au wasabi*

富士金華豚 わさび アブラナ

*Condiment-Rillette , Purée de navet d'or*

*Poisson du jour , Inspiration de chef*

本日 おすすめ 地魚

*Fraîcheur d'agrumes sentiment jasmin*

柑橘 ココナッツ ジャスミン

*Couvert de lait de coco*

*Parfait glacé*

紅ほっぺ苺 よもぎ

*Combinaison de fraise et yomogi*

*Mignardises < Kiosque >*

ミニタルディーズ

arcana

*Tapas < L'escarpolette >*

*Anguille légèrement fumée au caviar*

*Petit pois acidulé de yaourt*

*Langoustine saisie et panée*

*Accompagné d'oignon doux local*

*Rondelle de poulet d'amagi*

*Riz à l'algue et palourde*

*Pavé de kinmédaï cuit à la vapeur*

*Fricassée de plantes sauvages*

---

*Pièce de bœuf d'origine izu*

*Morille etuvée , Sauce béarnaise revisitée*

*Côte de porc rôti au wasabi*

*Condiment-Rillettes , Purée de navet d'or*

*Poisson du jour , Inspiration de chef*

---

*Fraîcheur d'agrumes sentiment jasmin*

*Couvert de lait de coco*

*Parfait glacé*

*Combinaison de fraise et yomogi*

*Mignardises < Kiosque >*

arcana

*Tapas < Swing >*

*Eel Green peas Yoghurt Caviar*

*Scampi Seasonal onion*

*AMAGI Shamo chicken Aonori Clam Rice*

*Red bream Wild grass*

---

*IZU Beef UTAKO egg Morel mushroom*

*Fujikinka pork Wasabi Canola flower*

*The Fish, Inspiration of chef Yuma Itoi*

---

*Mandarin Coconut Jasmine*

*Local strawberry Mugwort*

*Petite pastry*