

当店は、店名を”Shiki”と名付けております。
それは、”日本の4つの季節を大切にしたい”という思いと、
”お皿で季節を表現する”というコンセプトからです。
その為、料理のジャンルは一切線引きをせずに、コースをご用意しております。
本日は、最後までごゆっくりお過ごし下さい。

《秋葉 ~あきば~ コース》

名月を とってくれろと 泣く子かな 小林一茶

- ◎前菜 秋色
 Bonito / Yam / Quinoa
- ◎蒸 カボチャ 雲丹 ムール貝
 Pumpkin / Sea urchin / Mussels
- ◎揚 鯖 ジャガ芋 林檎
 Mackerel / Potato / Apple
- ◎パスタ 栗 熊本県天草産ホロホロ鳥
 Chestnut / Chicken
- ◎魚 旬のお魚 渡り蟹 エビ芋
 Seasonal fish / Crab / Taro
- ◎肉 九州産スペアリブ 美作番茶
 Sparerribs / Mimasaka bancha
- ◎米 SHIKIカレー
 Original Curry
- ◎デザート 洋梨 小豆
 Pear / Red beans
- ◎日本茶 宮崎茶房 無農薬のお茶
 Organic Tea from Miyazaki

■別途、テーブルチャージ・サービス料で550円頂いております。