

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 |
| ◎肉 | 九州産スペアリブ 美作番茶
Spareribs / Mimasaka bancha |
| ◎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。