

FULL-COURSE DINNER

Strawberry Symphony

14,000

AMUSE

Strawberry Tempura, Strawberry Salt

いちごの天ぷら いちご塩

APPETIZERS

Caprese with Strawberry and Stracciatella Cheese,
Firefly Squid and Vinegared Vegetable with Strawberry Vinegar,
Light Pink Simmered Duck topped with Strawberry Sauce,
Strawberry Tofu made by Mt. Fuji Milk,
Canola Flower and Strawberry dressed with Mashed Tofu

いちごとストラッチャテッラのカプレーゼ / ホタルイカと酢の物 いちご酢で /
合鴨の薄紅煮 いちごソースがけ / 富士山牛乳のいちご豆腐 / 菜の花といちごの白和え

SOUP

Strawberry and Fruit Tomato Gazpacho, seared Scallop, Mint, Olive Oil

いちごとフルーツマトのガスパチョ ホタテ貝炙り ミント オリーブオイル

SASHIMI

Seasonal Seafood served with Strawberry-flavor Roasted Sake Seasoning

いちご香る煎り酒でいただく旬の魚介 あしらいい式

FISH DISH

Grilled KAI Rainbow Trout with Strawberry Checca Sauce,
Mashed Potato flavored with Dill

甲斐サーモンのグリル いちごのケッカソース マッシュポテト ディル風味

MEAT DISH

Grilled KOSHU Wine Beef Sirloin, accompanied by Strawberry in Salad

甲州ワインビーフサーロインのグリル
甲州産赤ワインのマルシャン・ド・ヴァンバター いちごのサラダ添え

RICE

Rice cooked with Cherry Blossom Leaves,
Japanese Clear Soup with Strawberry and Seafood mixed Dumpling

さくら飯といちご真丈のお吸い物

DESSERT & TEA

Three Berries Cassata

トロワベリーカッサータ 〜いちごのシャーベット マカロン ミント オーナメントチョコ〜

Wild Grass Tea from DOUSHI Village
(Holy Basil, Persimmon Leaf, Kuma Bamboo Grass, Mugwort, Pine Needle)

道志村から“森の野草茶”
(ホーリーバジル・柿の葉・クマササ・ヨモギ・松葉)