

Square Course

***appetizer*** — 前菜 —

縞綱麻/茗荷/蕃茄/潤菜/果物時計草/蛸/乾酪/馬鈴薯/オリーブ  
Molokhiya/Japanese gingers/Tomato/Watershield/Passion fruit  
Octopus/Cheese/Potato/Black olives

***sashimi*** — お造り —

本日のお造り盛り合わせ  
Today's sashimi plate

***fish dish*** — 魚料理 —

鱸/檸檬/牛酪/クスクス/茄子/蔓無南瓜/黄青淑/玉葱  
Sea bass/Lemon/Butter/Couscous/Eggplant/Zucchini/Bell pepper/Onion

***meat dish*** — 肉料理 —

丹波地鶏/竜髭菜/スナップ豌豆/姫玉蜀黍/赤玉葱/和蘭芹  
Tanba chicken/Asparagus/Snap peas/Baby corn/Red onion/Parsley

***rice dish*** — ご飯もの —

博多名物 鯛茶漬  
"Taichaduke" specialty of Hakata/Sea bream/Rice

***Dessert*** — デザート —

本日のデザート  
Today's dessert

KYOTO GOJO ONO

*chef Hiroyuki Maeda*