



ハマグリと若竹のプロローグ

Seasonal Harmony of Clam, Wakame, and Bamboo Shoots

九絵（クエ）下仁田葱のブレゼ 黒トリュフソース

Slow-Braised Longtooth Grouper, Black Truffle Sauce

極上黒毛和牛のボロネーゼ コルザ/スイートベル/文旦

Finest Wagyu Bolognese,

Harmonized with Colza, Sweet Bell Tomate, and Buntan Citrus

【コルザ スペシャルティ】 信州プレミアムビーフ もろみ焼き

“CoLza Specialty” Shinshu Premium Beef with soy sauce moromi

タラバガニ 聖護院カブのみぞれ椀

King Crab and Kyoto Shōgoin Turnip,

Presented in a Clear Broth with Grated Turnip

極上黒毛和牛サーロイン ステーキ

CoLza Selected Premium Wagyu Sirloin Beef Steak

フィレ肉への変更を追加料金+3,850 円にて承ります。

Change to Wagyu Fillet for 3,850yen more

ご一緒に土鍋で炊き立て白米

千葉県多古町産コシヒカリ特別栽培米 “極 多湖米 瀬麗舞”

Premium steamed white rice

from Tako town, Chiba cooked in a traditional clay pot

ゆうべに（苺）のロマノフ

こだわりのサイフォンコーヒー プティフル添え

Strawberry in Romanov style Coffee or Tea with Petit Fours