

DOM PÉRIGNON DARK HARMONY

DINNER COURSE

2023

Dinner

しじみのブロス

ライスクラッカー、黒ニンニクとクルミのロメスコ

Shijimi Broth

Rice Cracker, Black Garlic and Walnut Romesco

まいたけのムース

滋賀県近江鴨節、トリュフ、コンラッドサワードゥブレッド

Maitake Mushroom Mousse

Shiga Ohmi Duck Breast Bushi, Truffle, Conrad Sourdough Bread

キャビア、北海道産ホタテ

ゴマ、ブラックレモン、カリフラワー

Caviar, Hokkaido Scallops

Sesame, Black Lemon and Cauliflower

イカ絹ラビオリ

ピンクペッパーコーン、大阪なにわ星の豚コンソメ、焦がし玉葱オイル

Squid Silk Ravioli

Pink Peppercorn, Naniwa Hoshino Pork Consommé and Burnt Onion Oil

近海産甘鯛の魚拓

Local Amadai Gytaku

クルミの木で焼いた奈良大和雌牛フィレ

黒豆酢、六甲マッシュルーム、黒大根のピクルス

Walnut Tree Charred Nara Wagyu Yamato Mesuushi Fillet

Black Bean Vinegar, Rokko Mushroom and Pickled Black Radish

バニラオレンジグラニテ、ミント、クローブ

Vanilla Orange Granité, Mint, Clove

キャビアとホワイトチョコレート

Dom Pérignon とザクロアイスクリーム、カダイフ、マイクロリーフ

Caviar and White Chocolate

Dom Pérignon and Pomegranate Ice Cream, Kadaif and Micro Leaf

ミニャルディーズ

Mignardises

DOM PÉRIGNON DARK HARMONY

DINNER COURSE

2023

Lunch

しじみのブロス

ライスクラッカー、黒ニンニクとクルミのロメスコ

Shijimi Broth

Rice Cracker, Black Garlic and Walnut Romesco

まいたけのムース

滋賀県近江鴨節、トリュフ、コンラッドサワードゥブレッド

Maitake Mushroom Mousse

Shiga Ohmi Duck Breast Bushi, Truffle and Conrad Sourdough Bread

イカ絹ラビオリ

ピンクペッパーコーン、なにわ星の豚コンソメ、焦がし玉葱オイル

Squid Silk Ravioli

Pink Peppercorn, Naniwa Hoshino Pork Consommé and Burnt Onion Oil

マナガツオの昆布焼き

Kombu Grilled Butter Fish

クルミの木で焼いた奈良大和雌牛フィレ

黒豆酢、六甲マッシュルーム、黒大根のピクルス

Walnut Tree Charred Nara Wagyu Yamato Mesuushi Fillet

Black Bean Vinegar, Rokko Mushroom and Pickled Black Radish

マスカルポーネチーズ オレンジとエルダーフラワーの香り

フローラルチュイル、赤ワインとアプリコットソース

Mascarpone Cheese with Orange and Elderflower Fragrance

Floral Tuile, Red Wine and Apricot Sauce

ミニャルディーズ

Mignardise