

おまかせコース

Chef's Choice Course

瀬戸内産白身魚のお刺身 ワカメ添え 小豆島醤油
Whitefish Sashimi with WAKAME-seaweed from Seto Inland sea

岡山県産蛸の柔らか煮

Simmered tender Octopus

富山県産白エビ 岡山キャビア 小豆島オリーブオイル
White Shrimp from Toyama Prefecture and Caviar from Okayama

北海道産毛蟹

Steamed Hairy Crab from Hokkaido

山口県産アワビ蒸 肝ソース

Steamed Abalone from Yamaguchi with Liver Sauce

瀬戸内産 マナカツオ西京焼き

Setouchi-Butterfish Grilled in Saikyo Miso

日替わりメニュー1品

Daily menu item

鮨

Sushi

白身魚 小肌 イカ 赤身 中トロ 光物 大トロ 雲丹 穴子

White fish, Gizzard shad, Squid, Red fish, Medium fatty tuna,

Silver skinned fish, Fatty tuna, Sea Urchin and Conger eel

巻物

Sushi Roll

お味噌汁

Miso soup

玉

Japanese Omelet

デザート (季節のフルーツ)

Dessert seasonal fruits

¥48,400

サービス/税込 w/Service Tax

夕食: 17:30-20:00 | Dinner 5:30 p.m. - 8:00 p.m.
※ご夕食は17時半開始、おおよそ2時間30分のコースです。
* Dinner starts at 5:30 p.m. and lasts about 2.5 hours.

場所: パーク隣接 / Located adjacent to Benesse House Park



日本語

EN