



MENU "INSPIRE" <全7品>

¥9,000

Amuse	SHOKADO-9 ご縁ある食材の9つの前菜盛り合わせ
1er Légume	鳴門金時 <徳島県> 芋けんぴ 琉球カラキ
Poisson	熟成鮮魚 <宮古島 素潜り漁師 高田さん> 枝豆 ソース・ブルブラン
Viande	近江鴨 <滋賀県 高島市> 人参しりしり ソース・マルサネ ピパーチ
✂	もずく麺 <宮古島 マジャーランド宮古島> 自家製XO醬 手羽先 豚足 貝 & 鮮魚エキス
Avant Dessert	マンゴー <宜野座村 びりなファーム 林さん> 杏仁豆腐 ヨーグルト
Grand Dessert	moss terrarium ~苔結び~
The	無農薬ハーブ <糸満 和花の畑> フレッシュハーブティー

全7品のシェフお任せコース
別途サービス量 10%を頂戴しております。
食材入荷の状況により変更する場合がございます。
ご予約時に食材のアレルギー食材等をお伺いしております。
完全予約制となります。



MENU "VOYAGE" <全8品>

¥15,000

Amuse	SHOKADO-9 ご縁ある食材の9つの前菜盛り合わせ
1er Légume	鳴門金時 <徳島県> 芋けんぴ 琉球カラキ
Risotto	フォアグラ 窯焼き ソース・マデイラ 黒トリュフ
Poisson	伊勢海老 <三重県 伊勢志摩> ジロール茸 ソース・アメリカーナ
Viande	石垣牛フィレ肉 <石垣島 やえやまファーム> ソース・ペリゲー 赤ワイン塩
	もずく麺 <宮古島 マジャーランド宮古島> 自家製XO醬 手羽先 豚足 貝 & 鮮魚エキス
Avant Dessert	マンゴー <宜野座村 びりなファーム 林さん> 杏仁豆腐 ヨーグルト
Grand Dessert	moss terrarium ~ 苔結び ~
The	無農薬ハーブ <糸満 和花の畑> フレッシュハーブティー

全8品のシェフお任せコース
別途サービス料10%を頂戴しております。
食材入荷の状況により変更する場合がございます。
ご予約時に食材のアレルギー食材等をお伺いしております。
完全予約制となります。