

MENU

春潮と茶香

桜ズワイガニ 新茶 和のジュレ タルト

桜海と萌芽

桜エビのフラン アスパラのソース

白春と春風

かぶ 帆立のGVP
春キャベツの発酵水 西洋わさび かぶのオイル

気候と風土

青森 13 種のネイチャープレート

海原と春薫

青森県産魚 菜の花 あさり
カモミール オレンジ

大地と科学

青森倉石牛 En ステーキ 新玉ねぎのロースト
45°C低温調理 160°C湿度 60% 芯温 52°C 炭プレート
フォンドボー 牛蒡

若草と余韻

クレソン アイスクリーム
柑橘 小豆

16,800 円