

Autumn Menu by Chef Kazuki Arimoto

Hassun – Hokkaido I Miyagi I Ehime

Uni I Brioche I Seaweed
Wagyu I Figs I Cheese I Donut
Hiougi Gai I Radish I Chili Paste

Amaebi - Hokkaido

Sweet Prawn I Caviar I Eggplant

Honshimeji - Kyoto

Mushroom I Angel Prawn I Gingko Nut

Katsuo - Kochi

Bonito I Shiso I Smoked Oil I Onion Puree

Samegarei - Hokkaido

Flounder I Yuzu I Chrysanthemum I Junmai Daiginjo

Wagyu – Miyagi

Charcoal Grilled Beef I Truffle I Miso I Madeira

Seasonal Donabe – Niigata

Waguri - Ibaraki

Chestnut I Wasanbon I White Bean Jam I Meringue

\$333++

8 course

\$280++

6 course – Exclude menu dishes highlighted in red



拓まかせ
OMAKASE
@STEVENS

主厨有本和輝 自創的秋季套餐

八寸 - 北海道 | 宫城县 | 爱媛县

海胆 | 法国面包 | 海带
和牛 | 无花果 | 奶酪 | 炸圈饼
桧扇贝 | 白萝卜 | 辣椒酱

甜虾 - 北海道

甜虾 | 鱼子酱 | 茄子

鸿禧菇 - 京都

鸿禧菇 | 天使虾 | 银杏果

鰹鱼 - 高知市

鰹鱼 | 紫苏 | 自制熏油 | 洋葱泥

比目鱼 - 北海道

比目鱼 | 柚子 | 菊花 | 纯米大吟酿

和牛 - 宫城县

碳烤和牛 | 松露 | 味噌 | 葡萄酒

季节日式砂锅饭 - 新泻县

板栗 - 茨城县

栗子 | 和三盆 | 白豆酱 | 蛋白酥

\$333++

8道菜肴

\$280++

6道菜肴 - 不包括已标记为红色字体的两道菜



拓まかせ
OMAKASE
@STEVENS