

懷石料理菜單
KAISEKI MENU
懷石メニュー

七十二候"五感的體驗"
Seasonal Introduction
七十二候を五感にて

*Larmandier-Bernier Longitude
Blanc de Blancs Extra-Brut NV*

旨味 清湯
Umami of Dashi
うまみ

與日本近海對話
Dialogs with the Shores of Japan
日本近海との対話

~割~ Authentic
梵 日本之翼 純米大吟釀
Born Wing of Japan Junmai Daiginjo

~烹~ Contemporary
田中1789 x Chartier 2018特別純米
*Tanaka 1789 x Chartier 2018
Tokubetsu Junmai*

八寸~三徳六味
Seasonal Assorted Delicacies
Hassun
八寸
冷萃大禹嶺烏龍混月光白
*Cold Brewed Dayuling Oolong with
Moonlight White Tea*

炭的哲學
Philosophy of Charcoal
炭火の理

~海~ Ocean
七本鎗 無有 生酏 有機 純米
Shichihonyari Muu Kimoto Organic Junmai

~大地~ Earth
Richard G. Peterson Pinot Noir 2018

八十八個步驟 艶姫米
Endeavor 88 Tsuyahime Rice
つや姫 土鍋御飯

太陽之產物
Gift from the Sun
太陽の恵み
一之藏 鈴音
Ichinokura Suzune Wabi Sparkling Sake

茶道的精神
Spirit of Tea Ceremony
一期一会 濃茶

每位 mop 2,388 per person
飲品搭配每位額外 mop 750
Additional mop 750 per person for beverage pairing

只供整桌客人同時享用
Limited to the entire table

季節菜單
TASTE OF MIZUMI MENU
泓 テイスティングメニュー

慢煮鮑魚配鮑魚肝醬
Slow-Cooked Abalone with
Liver Sauce
蒸し鮑の肝ダレ
*Larmandier-Bernier Longitude
Blanc de Blancs Extra-Brut NV*

廚師精選刺身
Chef's Selection of Sashimi
シェフ厳選のお造り
梵 日本之翼 純米大吟醸
Born Wing of Japan Junmai Daiginjo

江戸前壽司
Edomae Sushi
江戸前鮓

香脆烤赤睦
Crispy Grilled Sea Perch
赤睦の香煎焼き
七本鎗 無有 生酏 有機 純米
*Shichihonyari Muu Kimoto
Organic Junmai*

泓碳烤和牛
Charcoal-Grilled Mizumi
Wagyu Beef
泓和牛の炭火焼き
Richard G. Peterson Pinot Noir 2018
追加和牛(50克) 需附加mop400
Additional mop 400 for
extra portion of wagyu beef (50g)
お肉の追加50Gよりmop 400 にて承ります

艶姫米 海膽飯
Sea Urchin Tsuyahime Rice
つや姫 雲丹御飯
追加時令黒松露 需附加時價
Additional charge of market price for
seasonal black truffle
トリュフの追加時価にて承ります

「一木一果」栽種静岡蜜瓜
"One Tree One Melon"
Special Cultivated Shizuoka Melon
一木一果栽培 静岡メロン

每位 mop 1,888 per person
飲品搭配每位額外 mop 600
Additional mop 600 per person for beverage pairing

只供整桌客人同時享用
Limited to the entire table