



Naoto Mizuno x Mitsunobu Nagae

Welcome Reception 6:30pm

Krug "Grande Cuvée" 169ème Édition

Melon, Fennel, Sake Lees メロン、フェンネル、酒粕 ESHIKOTO AWA Extra Dry

Oyster, Consommé Gelée, Caviar 牡蠣、コンソメゼリー、キャビア、西洋ワサビ Kokuryu Daiginjou

Caramelized Eel, Crispy Rice, Sansho Pepper Oil 鰻の炭火焼き、クリスピーライス、山椒オイル Kokuryu 88

Poached Blue Lobster In Seaweed Butter, Beurre Blanc Sauce ブルーロブスター、海藻バター、ブールブランソース

Ishidaya

Roasted Guinea Fowl, Stuffed Morels, Watercress

ホロホロ鶏のロースト、モリーユ茸、クレソン

MUNI 2017

side by side with

Michel Chapoutier, Ermitage L'ermite Blanc, Rhône Valley 2018

Plum, Cherry, Meringue

プラムとチェリー、メレンゲ

ESHIKOTO Umeshu Soda 50:50