

Spring Menu

by Chef Kazuki Arimoto

Hassun

Maguro | Wasabi | Nori
Amaebi | Green Peas | Tomato
Wagyu | Shintamanegi | Egg

Hotaru Ika - Hyougo

Firefly Squid | Canola Blossom | Karashimiso

Lobster - France

Lobster | Snap Pea | Rouille

Sakura Masu - Hokkaido

Cherry blossom Trout | Caviar & Ikura | Mille-feuille

Wagyu - Kagoshima

Beef Cutlet | Japanese Mustard | Madeira

Seasonal Donabe - Niigata

Melon - Ibaraki

Seasonal Melon | Lemon Confit | Coconut

Setoka Orange - Aichi

Orange | Gyokuro | Dacquoise

Petit Four

\$333++

9-course

\$238++

6-course

6-course, exclude menu highlighted in red



おまかせ
OMAKASE
@STEVENS

春季菜单

由主厨有本和辉

八寸

金枪鱼 | 芥末 | 紫菜

甜虾 | 青豆 | 番茄

牛肉 | 嫩葱 | 长胡椒

荧光鱿鱼 - 兵库县

荧光鱿鱼 | 油菜花 | 芥子味噌

龙虾 - 法国

龙虾 | 豌豆 | 蛋黄酱

樱花鳟 - 北海道

樱花鳟 | 鱼子酱 | 鲑鱼卵 | 千层土豆

和牛 - 鹿儿岛

牛排 | 日式芥末 | 马德拉酱

季节砂锅饭 - 新潟市

哈密瓜 - 茨城县

哈密瓜 | 自制盐腌柠檬 | 椰子

濑户柑橘 - 爱知县

柑橘 | 绿茶 | 达克瓦兹

法式小甜点

\$333++

九道菜肴

\$238++

六道菜肴

六道菜肴 - 不包括已标记红色字体的菜肴



おまかせ

OMAKASE

@STEVENS