

Festive Menu by Chef Kazuki Arimoto

20 December 2024 - 1 January 2025

Hassun

Ikura | Pumpkin | Cream Cheese
Foie Gras | Kamquat | Cocoa Butter
Sea bream | Yuzu | Ponzu | Daikon Pickles

Truffle

Truffle | Duckconfit | Brioche

Caviar

Caviar | Wagyu Tartare | Eggplant

Lobster

Lobster | Cabbage Tart | Hollandaise | Sauce Americaine

Kinmedai

Kinmedai | Leek | Kinome

Wagyu

Charcoal Grilled Beef | Potato Mille-feuille | Shugoro Sauce

Seasonal Donabe

Wagyu or Oyster Rice
Add on truffle at \$18++

Dekopon Orange

Orange | Coconut Mousse | Orange Sherbet | Ginger

\$333++

8-course



拓まかせ
OMAKASE
@STEVENS

Winter Menu

by Chef Kazuki Arimoto

Hassun – Hokkaido I France I Miyagi

Amaebi I Karasumi I Shiso
Foie Gras I Plum I Parmigiano
Wagyu I Lotus root I Egg yolk sauce

Hotate - Hokkaido

Scallop I Caviar I Wasabi

Shirako - Hokkaido

Cod milt I Tempura I Hollandaise Sauce

Awabi- Wando

Abalone I Cod fish I Pie crust

Amadai - Yamaguchi

Tilefish I Hamaguri I Prosciutto I Lily bulb

Wagyu – Miyagi

Beef Cutlet I Truffle I Chou Farci I Black garlic

Seasonal Donabe – Niigata

Wagyu or Oyster Rice Claypot
Add on truffle \$18++

Ichigo - Tochigi

Strawberry I Crèmet d'Anjou I Biscuit Joconde

\$333++

8-course

\$280++

6 course – Exclude menu dishes highlighted in red



拓まかせ
OMAKASE
@STEVENS

冬季菜单

由主厨有本和辉

八寸 - 北海道 | 法国 | 宫城县

甜虾 | 乌鱼子 | 紫苏
鹅肝 | 梅子 | 巴马奶酪
和牛 | 莲藕 | 蛋黄酱

帆立 - 北海道

帆立扇贝 | 鱼子酱 | 芥末

白子 - 北海道

鳕鱼精 | 天妇罗 | 荷兰酱

鲍鱼 - 莞岛郡

鲍鱼 | 鳕鱼 | 馅饼皮

甘鲷 - 山口县

马头鱼 | 花蛤 | 熏火腿 | 百合

和牛 - 宫城县

牛扒 | 松露 | 白菜卷 | 黑蒜

日式砂锅饭 - 新潟市

牛肉口味 或 生蚝口味 砂锅饭
额外添加松露 - \$18++

草莓 - 栃木县

草莓 | 安茹白乳酪 | 法式杏仁海绵蛋糕

\$333++

八道菜肴

\$280++

六道菜肴 - 不包括已标记红色字体的菜肴



拓まかせ
OMAKASE
@STEVENS