

Menu Sansekai

Uniquement sur demande. Minimum 2 personnes.

予約注文頂いた方のみ。2名様より。

Pre-order only. Minimum 2 persons.

L'essence de Marie Akaneya, en trois mondes: le Ito Ranch™ de Matsusaka Beef, le Crown Melon et la nature.

La meilleure expérience sumibiyaki que le Japon puisse offrir aux yeux de Chiho Murata.

マリアカネヤの真髄、伊藤牧場松阪牛、クラウンメロン、自然の3つの世界。

村田知穂の視点とともに日本が提供する最高の炭火焼きディナー。

The essence of Marie Akaneya, in three worlds: Ito Ranch™ de Matsusaka Beef, Crown Melon and Nature.

The best sumibiyaki experience Japan can offer in the eyes of Chiho Murata.

Ichigo ichie – Dégustation de sake

酒のペアリング *Sake pairing*

Omokage – Entrées japonaises

前菜 *Japanese starters*

Yumegokochi – Sandai Wagyu: Ohmi Beef, Kobe Beef et Ito Ranch™ de Matsusaka Beef (A5)

三大和牛「近江牛・神戸ビーフ・伊藤牧場松阪牛」 *Sandai Wagyu: Ohmi Beef, Kobe Beef and Ito Ranch™ from Matsusaka Beef*

Atarayo – Crown Melon de Fukuroi, Shizuoka (Yama)

静岡県袋井産「クラウンメロン」山 *Crown Melon from Fukuroi, Shizuoka (Yama)*

520⁰⁰ € / personne

Autres boissons non comprises. Prix incluant TVA.

飲み物別途。すべて税込み価格です。

Other drinks not included. Prices include VAT

Ce menu comprend / 以下のものが含まれます / *This menu includes*

KISHŪ BINCHŌTAN DE WAKAYAMA

Charbon de bois ubamegashi de chêne blanc. Cuisson à 1 000 °C. Vieilli pendant 30 ans.

樹齢 30 年のウバメガシを原木とし 1000°C以上の高温で精錬された白炭。

White charcoal from holm oak Ubamegashi. Charred at 1,000 °C. Aged for 30 years.

EAU KANGEN

Ph 9,5 avec hydrogène actif. Structure moléculaire hexagonale d'origine.

活性水素を含む Ph9.5 濃度の六員環構造水（六角水）。

Ph 9.5 with active hydrogen. Hexagonal molecular structure of origin.

VEUILLEZ NE PAS PRENDRE DE PHOTOS OU DE VIDÉOS PENDANT LA PRÉSENTATION DES PLATS

料理を紹介する際写真やビデオを 撮らないでください

PLEASE DO NOT TAKE PHOTOS OR VIDEOS DURING THE PRESENTATION OF THE DISHES