

当店は、店名を”Shiki”と名付けております。
それは、”日本の4つの季節を大切にしたい”という思いと、
”お皿で季節を表現する”というコンセプトからです。
その為、料理のジャンルは一切線引きをせずに、コースを構成しております。
本日は、最後までごゆっくりお過ごし下さい。

《春めくコース》

白き皿に 絵の具を溶けば 春浅し

- ◎前菜 牡蠣 蛸 新じゃがいも

- ◎前菜 ヒラメ 梅 昆布

- ◎パスタ シラス 菜の花 新玉葱 (+100円でバケット付)

- ◎肉 広島県産 猪

- ◎デザート 苺 露の臺

- ◎日本茶 宮崎茶房 無農薬 和紅茶