



hortensia

## Menu Gourmand

ムニュグルマン

### Fermented Tsuyahime rice

pickled root vegetables - Japanese breakfast-  
発酵つや姫米 根菜類のピクルス ~日本の朝食より~

### Amuse

Bite-sized delights  
ひと口のおたのしみたち

### Omarblue

Coconut, Cauliflower -Minerals and sweetness-  
オマールブルー カリフラワー ココナッツ ~ミネラルと甘味~

### Ayu

Kagabuto cucumber Molokhiya -Tradition and firsts-  
和歌山 鮎 加賀太胡瓜 モロヘイヤ ~伝統とはしり~

### Kinki

Moule, Japanese tiger prawn -Seasonal and Condensed-  
北海道 小甘鯛 ムール貝 車海老 ~旬と凝縮~

### Hida Wagyu Beef

Potato mille-feuille, Fresh wasabi -Japanese treasures-  
飛騨牛フィレ 4種じゃがいも 生山葵 ~日本の宝~

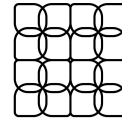
### Yumegokochi Rice risotto

Hokki clam, -196°C egoma Powder  
山形夢ごち米 北寄貝 えごま ~旨味と香り~

### Lychee

Pineapple, Rose -Concentrated aftertaste-  
沖縄パイナップル ライチ バラ ~濃縮と余韻~

Café ou thé et Mignardises



h o r t e n s i a

Tetsuji KOGA

Seiji WATANABE

Asahi SASAKI

Mitsuki TAMURA

Azusa KAMATA

Natsuki SAITO

With our heartfelt gratitude.