



Grand Course

自家製とうふ 松茸フカヒレすっぽん餡のプロローグ
Fresh Tofu topped with Matsutake Mushroom
and Shark Fin Thick Sauce

毛ガニの Cocktail 仕立て 季節の野菜添え
Hair Crab served with Seasonal Vegetables

北海道 真狩村 ポロ葱ロースト
サバイヨンソース
Roasted Leek from Hokkaido Makkari Village
with Sabayon Sauce

コルザ スペシャルティー
【信州プレミアムビーフもろみ焼き】
COLZA Specialty
“Shinshu Premium Beef” with Matured Soy Sauce

もみじ鯛のヴァプール 菊の椀仕立て
Sea Bream Broiled with Salt,
Chrysanthemum in Japanese Clear Soup

極上牛ステーキ ご一緒に土鍋で炊き立て白米
新潟県魚沼産コシヒカリ 新米
COLZA Selected Wagyu Beef Steak
prepared with New Rice from Niigata Uonuma

クレープフランベ
Crêpe flambé