



JAPANESE WHISKY DINNER

PASSED HORS D'OEUVRES

A5 WAGYU NIGIRI

FRESH WASABI ∞ SMOKED SOY ∞ TRUFFLE PASTE

KAMPACHI CRUDO

YUZU KOSHO ∞ PONZU ∞ FINGER LIME CAVIAR

CRISPY RICE

SPICY TUNA ∞ SALSA MACHA ∞ TRUFFLE PONZU

NORI CHICHARRÓN

TORO TARTARE ∞ WASABI AIOLI

HIBIKI JAPANESE HARMONY "RISING SUN"

SENCHA GREEN TEA ∞ YUZU SYRUP ∞ HIBIKI SODA

FIRST COURSE

BINCHOTAN JAPANESE SCALLOPS

SWEET CORN PURÉE ∞ DASHI TRUFFLE BEURRE BLANC ∞ CRISPY LEEK

MIZUNARA CASK SAMPLE

SECOND COURSE

RED MISO BLACK COD

EDAMAME THAI BASIL PURÉE ∞ COCONUT GLAZE ∞ BABY BOK CHOY

YAMAZAKI 18-YEAR MIZUNARA

THIRD COURSE

6oz JAPANESE A5 WAGYU

JAPANESE SEA URCHIN BUTTER ∞ BONE MARROW JUS ∞ CRISPY POTATO THREADS

HAKUSHU 18-YEAR PEATED MALT

DESSERT

ROASTED SHINE MUSCAT

ROASTED SHINE MUSCAT GRAPES ∞ YOGURT & WHITE CHOCOLATE NAMELAKA
TOASTED BUCKWHEAT ∞ LACE CRISP ∞ KASHA ∞ GINGER CARAMEL ∞ SANSHO PEPPER ∞ MALDON SEA SALT

YAMAZAKI SHERRY CASK