



JAPANESE WHISKY DINNER

HORS D'OEUVRES

HAMACHI CRUDO

WASABI PONZU ∞ CANDIED GINGER GEL ∞ MICRO SHISO

OKONOMIYAKI

SAVOY CABBAGE ∞ FURIKAKE KEWPIE ∞ OKONOMI GLAZE ∞ PICKLED GINGER

UNI TOAST

JAPANESE MILK BREAD ∞ UNI ∞ OSSETRA CAVIAR ∞ CHIVES

A5 WAGYU KUSHIKATSU

BLACK TRUFFLE TONKATSU ∞ KARASHI MUSTARD

HIBIKI JAPANESE HARMONY "RISING SUN"

SENCHA GREEN TEA ∞ YUZU SYRUP ∞ HIBIKI SODA

FIRST COURSE

MISO BLACK COD

DASHI BEURRE BLANC ∞ GLAZED TURNIPS ∞ GINGER OIL

MIZUNARA CASK SAMPLE

SECOND COURSE

BUTTER-POACHED TRISTAN LOBSTER TAIL

SWEET CORN PURÉE ∞ CHARRED BABY LEEKS ∞ BROWN BUTTER SHIRO SHOYU FOAM

YAMAZAKI 18-YEAR MIZUNARA

THIRD COURSE

DRY-AGED DUCK BREAST

MAITAKE MOUSSE ∞ SUNCHOKE CHIPS ∞ MIZUNA ∞ BLACK CHERRY JUS

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