

A dish that expresses the baton of life connected
by food with respected Japanese producers.

～ 敬愛する日本の生産者と食で繋ぐ命のバトンを表現した料理 ～

\$250++ Course

Sea and Land... / Small Turnip

海と大地... / 小蕪

Japanese traditional appetizer / Seasonal Gift's

日本伝統 八寸 / 季節の贈り物

Gift from the sea / Spanish
mackere

/ Tuna Sea Urchin

海からの贈り物 / 鯖

/ 鮭 雲丹

Respect / Salmo & Ikura

尊敬 / 鮭 いくら

Fusion / Eel

融合 / 鰻

Japan's Treasure / A5 Wagyu

日本の宝 / A5和牛

Culture... / Seasonal Rice

文化... / 季節の御飯

Nature's Blessings... / RedPerilla
/ Premium Egg

自然の恵み... / 赤紫蘇

/ プレミアムエッグ

i k k a g o y o



Master Chef Mitsutaka Sakamoto / October 2023

A dish that expresses the baton of life connected
by food with respected Japanese producers.

～ 敬愛する日本の生産者と食で繋ぐ命のバトンを表現した料理 ～

\$338++ Course

Sea and Land... / Red Snow Crab

海と大地... / 新湊紅ずわい蟹

Speciality / Ooigawa Eel

逸品 / 大井川 うなぎ

Japanese traditional appetizer / Seasonal Gifts

日本伝統 八寸 / 季節の贈り物

Respect / Sweetfish With Roe

尊敬 / 子持ち鮎

Gift from the sea / Spanish mackere

海からの贈り物 / 鯖

Japan's Treasure / A5 Wagyu

日本の宝 / A5和牛

Golden soup stock / Red Snapper

黄金出汁... / 金目鯛

Culture... / Choose one out of three

文化... / お好きな御飯を選ぶ

Harmony / Shizuoka Vegetable

調和 / 静岡野菜

Nature's Blessings... / Blueberry
/ Chestnut

自然の恵み... / ブルーベリー 栗

i k k a g o y o



Master Chef Mitsutaka Sakamoto / October 2023

A dish that expresses the baton of life connected
by food with respected Japanese producers.

～ 敬愛する日本の生産者と食で繋ぐ命のバトンを表現した料理 ～

\$500++ Course

Sea and Land... / Red Snow Crab

海と大地... / 新湊 紅ずわい蟹

Japanese traditional appetizer / Seasonal Gift's

日本伝統 八寸 / 季節の贈り物

Gift from the sea / Red Snapper
/ Tuna

海からの贈り物 / 金目鯛 鮪

Golden soup stock / Soft-Shelled Turtle

黄金出汁... / 大分 すっぽん

Harmony / Japanese Lobste

調和 / 静岡野菜 伊勢えび

Fragrance / Scallop

香り / 帆立

Speciality / Ooigawa Eel

逸品 / 大井川産 鰻

Respect / Pike

尊敬 / 厚岸 秋刀魚

Japan's Treasure / A5 Wagyu

日本の宝 / A5和牛

Culture... / Choose Your
Experience

文化... / お好きな御飯を選ぶ

Nature's Blessings... / Ruby Roman
/ Chestnut

自然の恵み... / ルビーロマン
/ 栗

i k k a g o y o



Master Chef Mitsutaka Sakamoto / October 2023