

Menu Déjeuner

ランチコース

アミューズ

Amuse

タケノコと稚鮎のフリット

うどのたでとうま味のジュレ、ガルムヴィネガー風味

Bamboo Shoot & Young Sweetfish Fritters,
Udo Jelly & Fish-sauce Vinegar

初ガツオの桜チップの燻製グリル

雪下人参の明太子和えクリュディテ、3色ミニトマト

雪下人参ソース

Sakura Chips-smoked Bonito, Under-snow Carrot & Spicy Cod Roe,
Cherry Tomatoes, Carrot Sauce

ヨーロッパ産仔羊モモ肉のロティ

山菜ヌイユ、小芋、ジャンボなめこ、伏見唐辛子

仔羊のジュとタイム風味

Roasted Lamb, Taros & Nameko Mushrooms,
"Fushimi" Chili Peppers, Lamb Broth

レモンコンフィとクリームのタルトシトロン風・

さくら風味のムース・マンゴーのソルベ

Citron Tart, Lemon Confit & Cream,
Sakura-flavored Mousse, Mango Sorbet

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

ピスターシュのマカロン

Organic darjeeling tea and Macaron

※食材の仕入れ状況などにより内容が変更になる場合がございます。ご了承お願いいたします。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.

Menu Dîner

ディナーコース

アミューズ

Amuse

ホタルイカとウドのコンポート

雪下人参の明太子和えクリュディテ、ガラムヴィネガー風味
Firefly Squid & Udo Compote,
Under-snow Carrot & Spicy Cod Roe, Fish-sauce Vinegar

オマール海老のビスク、枝豆と山菜のうま味アガー寄せ
フカヒレ、エストラゴンとパセリ添え
Lobster Soup, Edamame & Wild Vegetable Starch Sauce,
Shark Fin, Estragon & Parsley

桜鱈のグリエ

3種トマト、スナップエンドウ、絹サヤ、ソースヴァンプラン
Grilled Sakura Trout,
Cherry Tomatoes & Snap Peas, White Wine Cream Sauce

骨付き仔羊のロティ

新牛蒡とそのヌイユ、椎茸、葉ワサビのフリット、柚子胡椒風味
Roasted Bone-in Lamb, Seasonal Burdock Noodles,
Shiitake Mushroom & Wasabi Leaf Fritters, Yuzu Pepper Flavor

パイナップルのブランマンジェ・

グリオットのフォレブランシュ風・ココのアイス
Pineapple Blancmange, French Cherries, Chocolate Icecream

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと御用蔵醤油のマカロン
Organic darjeeling tea and Macaron

※食材の仕入れ状況などにより内容が変更になる場合がございます。ご了承をお願いいたします。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.