

# 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

うどのたてとうま味のジュレ、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

オマール海老のキャベツ包み、アメリカーナソース

Lobster-stuffed Cabbage Roll, American Sauce

### 桜鱈のグリエ

3種トマト、スナップエンドウ、絹サヤ、ソースヴァンブラン

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, Coconut Icecream

マカイバリ茶園のオーガニックダーズ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.