

Menu Déjeuner

ランチコース

アミューズ

Amuse

鮎とインカのめざめのヴィシソワーズ
稚鮎とたでのフリット、マイクロハーブ添え
Sweetfish & "Incanomezame" Potato Soup,
Young Sweetfish & Knotweed Fritters, Microgreens

アイナメのポワレ

空豆、島らっきょうのベニエ、パセリソース
Pan-sauteed Rock Trout, Fava Beans,
Fried Shallot Doughnut, Parsley Sauce

赤鶏のバロティーヌ

ブランケット仕立て、季節の野菜添え
Steamed Stuffed "Akdori" Chicken,
Seasonal Vegetables, Cream Sauce

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ジリンティーと
江戸みそのマカロン

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

タケノコと稚鮎、たでのフリット
ウドとうま味のジュレ、ガルムヴィネガー風味
Bamboo Shoot, Young Sweetfish & Knotweed Fritters,
Udo Jelly, Fish Sauce-flavored Vinegar

フォアグラのポワレ

ホワイトアスパラとマイクロハーブのサラダ、バルサミコ和え
Pan-sauteed Foie-gras,
White Asparagus & Microgreens Salad, Balsamic Vinegar

イサキのグリエ、島らっきょうのベニエ

ういきょうのコンフィとそのソース

Grilled Grunt, Fried Shallot Doughnut, Fennel Confit & Sauce

丹波夏鹿のロティ

山菜ヌイユ、伏見唐辛子添え、黒胡椒風味
Roasted Tanba Venison, Wild Vegetable Noodles,
Fushimi Chili Peppers, Black Peppers

パッションフルーツのブランマンジェ・

アプリコットのパブロヴァ・ライチのソルベ

Passionfruit Blancmange, Apricot Pavlova, Lychee 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.