

Menu Déjeuner

ランチコース

アミューズ Amuse

東京湾産スズキのタルタル仕立て
浅蜆のジュレ、ライム風味
Sea Bass Tartare,
Clam Jelly, Lime Flavor

北海道函館産カスベのムニエル
ブルノワゼット、初夏のコンディマン
Pan-sauteed Hokkaido Skate,
Browned Butter Sauce, Seasonal Flavor

スペイン産仔豚のロティ
ソースディアブル、季節の野菜添え
Roasted Spanish Pork,
French Spicy Sauce, Seasonal Vegetables

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ジリンティーと
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

稚鮎のフリット
モロヘイヤのピュレ、うま味だしの泡添え
Sweetfish Fritters, Jew's Mallow Sauce, Broth Foam

あわびつぶ、あわび茸、ヤングコーンのパピヨット仕立て
エスカルゴバター
Abalone Whelk, Abalone Mushroom, Foil-baked Baby Corns,
Escargot Butter

北海道函館産真鱈のペニエ、サフランの香り
花ニラと九条ネギのレモン風味サラダ
Coated Hokkaido Cod, Saffron Flavor,
Ipeion Uniflorum & Kujo Green Onion Salad

ヨーロッパ産仔鴨のロティ
赤茄子、赤玉ねぎ、ソースエルブ
Roasted European Duck,
Scarlet Eggplant, Red Onion, Herb Sauce

リュバーブのクレームダンジュ
エルダーフラワーのグラニテと木の芽の香り、ヴァシュラン風
No-bake Rhubarb French Cheesecake,
Elderflower Granite & Leaf Bud Flavor, Vacherin Style

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。ご了承をお願いいたします。

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