

Menu Déjeuner

ランチコース

アミューズ
Amuse

フルーツトマトのファルシ
北海道産紅ズワイガニと夏のアロマットと共に
Stuffed Tomato, Hokkaido Red Snow Crab, Seasonal Flavor

北海道函館産真鱈、あわびつぶ、あわび茸のパピヨット仕立て
エスカルゴバター
Hokkaido Cod, Abalone Whelk, Foil-grilled Abalone Mushroom,
Escargot Butter

アイルランド産ヘアフォード牛のバベットミニッツステーキ
カリフラワー、ラディッシュ、ミニロメイン
八丁味噌のコンディマン、赤ワインソース
Irish Hereford Beef Hanger Steak,
Cauliflower, Radish, Mini Romaine Lettuce,
Hatcho Miso & Red Wine Sauce

リュubarブのクレームダンジュ・
メロンのタルト・エルダーフラワーのソルベ
French-style Rhubarb Cheesecake, Melon Tart,
Elderflower Sorbet

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと
グリオットのマカロン
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

長崎県産スッポンと夏野菜のタルタル仕立て
そのエキスとサフラン風味のジュレ
Nagasaki Soft-shelled Turtle & Seasonal
Vegetable Tartare, Saffron Jelly

とうもろこしのブルーテ
ウニやオマール海老のエキスと合わせて
French-style Corn Cream Soup, Sea Urchin & Lobster Extract

北海道函館産穴子のベニエ
万願寺唐辛子と九条ネギのサラダ、ソースペリゲー
Fried Hokkaido Conger Eel Pastry,
Manganji Pepper & Kujo Green Onion Salad, Perigueux Sauce

イタリア ロンバルディア州産仔牛のフィレ肉、パセリのパネ
ジロール茸とインゲンのフリカッセ、ソーテルヌの香り
Lombardy Veal Fillet, Breaded Parsley
Stewed Girolle Mushroom & Green Beans, Sauternes Wine Flavor

シャインマスカットのデリス
Shine Muscat Grape Cake

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.