

# Menu Déjeuner

## ランチコース

アミューズ

Amuse

北海道函館産 平目のマリネ ロザス風  
マスの卵添え、ライムとミントのアクセント  
Rose-shaped Hokkaido Marinated Flatfish,  
Trout Roes, Lime & Mint Flavor

東京湾 スズキのグリエ  
ジンジャー風味  
Grilled Tokyo Bay Sea Bass, Ginger Flavor

岩手県産 いわい鶏もも肉のロティ  
ソースエルブ  
Roasted Iwai Chicken, Herb Sauce

白桃のコンポート  
カルピスのソルベ、グロゼイユのジュレ  
White Peach Compote, Calpis Sorbet, Red Currant Jelly

2024 新茶春摘み 瑞々しさ香る  
マカイバリ茶園ダージリンのファーストフラッシュと  
マカロンアナナス  
Darjeeling from Makaibari Tea Estate -2024 New Tea - and Macaron

# Menu Dîner

## ディナーコース

アミューズ

Amuse

宮城県気仙沼産 カツオとごぼう

XO コンディマン

Miyagi Bonito & Burdock, XO Sauce

和歌山県産 タコとオカヒジキのサラダ仕立て

Wakayama Octopus & Saltwort Salad

ノルウェー産 サーモンと大葉のクリスティアン

ソースヴェルジュ

Norwegian Salmon & Perilla French Pie, Herb Sauce

国産牛サーロインのグリエ

夏野菜添え、ポワブル風味

Grilled Domestic Beef Sirloin,

Seasonal Vegetables, Pepper Flavor

和梨と白ビールのグラス、ハチノス添え

Japanese Pear & White Beer Icecream,

Candied Honeycomb

2024 新茶春摘み 瑞々しさ香る

マカイバリ茶園ダージリンのファーストフラッシュと

江戸みそのマカロン

Darjeeling from Makaibari Tea Estate -2024 New Tea - and Macaron