

▼9月メニュー例

Menu Déjeuner

ランチコース

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

サンピエールのポワレ

アンディーブのキャラメリゼ、柑橘風味

Pan-sauteed John Dory Fish, Caramelized Chicory, Citrus Flavor

金華豚のロティ

大葉香るグレイビーソース

Roasted "Kinka" Pork, Green Shiso Gravy Sauce

無花果のコンポート

古々味醂の香り、グラスマカダミア

Fig Compote, Sweet Sake Flavor, Macadamia Nut Icecream

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

マカロンアナナス

Darjeeling from Makaibari 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.

▼9月メニュー例

Menu Dîner

ディナーコース

アミューズ
Amuse

アオリイカとレンコン
柚子香るラヴィゴット和え
Bigfin Reef Squid & Lotus Root, Ravigote Sauce, Citron Flavor

ホタテのクリスティアン
柿の木茸と落花生のソテー、ソーステール・エ・メール
Crispy Fried Scallop,
Winter Mushroom, Sauteed Peanuts, Lobser and Chicken stock Sauce

天然真鯛のヴァプール
ジャンジャンブル風味
Steamed Natural Red Sea Bream, Grated Ginger Sauce

スペイン産プーレジョンヌのロティ
シェリービネガーの香り
Roasted Spanish Chicken, Sherry Vinegar Sauce

巨峰のタルトショコラ
グラスマルドブルゴーニュ
"Kyoho" Grape Chocolate Tart, Marc de Bourgogne Icecream

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと
ほうじ茶のマカロン
Darjeeling from Makaibari 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.