

11月コース例

Menu Dîner

ディナーコース

アミューズ

Amuse

鰯

フロマージュブラン、春菊のピストウのアクセント

Pickled in Vinegar Mackerel,

White Cheese, Chilled Crown Daisy Sauce

グルーテ・ド・セツプ

銀杏、マカダミアナッツ

Porcini Mushroom Cream Soup

Ginkgo, Macadamia Nut

メヒカリのフリット

マリネシャンピニオン

Greeneye Fritters, Marinated Mushrooms

北海道産 蝦夷鹿のロティ

マロンのクリスティアン、ジェニエーブルの香り

Roasted Hokkaido Venison,

Crispy Fried Chestnut, Juniper Berry Sauce

和歌山県産 早生みかんのミルフィユ

3種の柑橘とシトロンの香り

Wakayama Mandarin Orange Mille-feuille,

3-Citrus & Citron Flavors

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

マカロンカカオエット

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.