

11月コース例

Menu Déjeuner

ランチコース

アミューズ

Amuse

柚子香るプーレジョーンヌのモモ肉・椎茸・長ネギのプレッセ

ヴィネグレットトリュフ

Chicken Terrine with Shiitake Mushrooms and Green Onion
Truffle Vinaigrette Sauce, Citron Flavor

鱈とムール貝のスーパドポワソン

パピヨット仕立て

Cod & Mussel Soup, Paper-wrapped Style

白金豚ヒレ肉と里芋のベニエ

プンタレッレ、コンフィ・ド・エシャロット

Coated Pork Fillet and Taro,
Puntarelle, Shallot Confit Sauce

杉並産 内藤栗のモンブラン

グラスキャラメルポンム

"Naito Chestnut" Mont-blanc, Caramel & Apple Icecream

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

マカロンポティロン

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.