

▼10月コース例

Menu Déjeuner

ランチコース

アミューズ

Amuse

タコ、レンズ豆、チョリソーのサラダ仕立て

エピスの香り

Octopus, Lentil Bean & Chorizo Salad, Spices Flavor

メヒカリのフリット

マリネシャンピニオン

Greeneye Fish Fritters, Marinated White Mushrooms

山形県産 金華豚のロティ

野菜のアルルカン風、シェリービネガーソース

Roasted "Kinka" Pork, Colorful Vegetables, Sherry Vinegar Sauce

洋梨のタルト仕立て

ソーテルヌのグラニテ、ハスカップの香り

Pear Tart, Sauternes Dessert Wine Granite,

Blue-berried Honeysuckle Flavor

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.

## ▼10月コース例

# Menu Dîner

## ディナーコース

アミューズ

Amuse

北海道函館産 ブリの炙り

香味野菜のコンディマン

Searred Hokkaido Yellowtail, Potherb Condiments

ホタテのポワレ、ソースバターナッツ

ヘーゼルナッツとマロンのニョッキ

Pan-sauteed Scallop, Buttered Nut Sauce,  
Hazelnut & Chestnut Gnocchi

真鯛とムール貝のスープドポワソン

パピヨット仕立て

Red Sea Bream & Mussel Soup, Paper-wrapped Style

オーストラリア産 キャレダニョーのロティ

アンディーブのコンフィと白いんげん豆のフォンデュ

Roasted Australian Lamb Rack,  
Chicory Confit & White Bean Fondue

杉並産 内藤栗のモンブラン

栗のチュイルとグラスヴァニニュー添え

"Naito Chestnut" Mont-blanc,  
French-style Chestnut Cookie & Vanilla 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.