

▼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
Seared 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
アンディープ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ジリンティーと
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.