

1月コース例

¥11,000

アミューズ
Amuse

甘エビとナスのコンポート仕立て
Sweet Shrimp & Eggplant Compote

北海道函館産 白子のポシェ
スープドバジル、ローズマリーのエキューム
Stewed Hokkaido Soft Roe, Basil Soup, Rosemary Foam

サワラのミキューイ
ソースエクラ
Half-cooked Spanish Mackerel, Lime-flavored Buttered Sauce

交雑牛サーロインのグリエ
ドフィノワのキューブ、ヴァンジョーヌマーブル仕立て
Grilled Crossbred Sirloin Steak,
Cubed Potato Gratin, Yellow Wine Sauce

紅玉のヴァシュラン
"Kogyoku" Apple Vacherin -French Meringue Pie

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと
マカロンマンダリン
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。ご了承をお願いいたします。
Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.