

## 1月コース例

¥6,600

アミューズ  
Amuse

北海道函館産 平目のマリネ  
アロマットの香り、春菊のアクセント  
Marinated Hokkaido Flatfish,  
Aromat & Crowndaisy Flavor

ノルウェー産 サーモンのミキュイ  
ソースヴェルデュレット  
Half-cooked Norwegian Salmon, French Herb Sauce

ウズラのクリスティアン  
ジャルダン風  
Crispy Quail Meat, French Salad Style

金柑のウフアラネージュ  
French Kumquat Meringue

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.

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。ご了承お願いいたします。  
Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.