

12月コース例

Menu

¥ 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.