

～冬コース例～

¥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.

～冬コース例～

¥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
スूप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プル仕立て
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.