

～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 ホタテのポシェ  
スープドバジル、ローズマリーのエキューム  
Stewed Hokkaido Scallop, 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

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 Beef 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.