

# 春メニューコース例

(3/1~5/31)

¥6,600

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

プレッセドプーレ

春野菜のジャルダン仕立て

Chicken Terrine, Seasonal Vegetables

スズキのクリスティアン

コンフィドアンディーブ ソースヴァンブラン オシトロン

Crispy Sea Bass, Chicory Confit, White Wine Sauce with Lemon Flavor

スペイン産 仔豚のロティ

新じゃが芋のフォンダン ムータルド風味

Roasted Spanish Pork, Fondant Potatoes, Mustard Sauce

フレジエ 桜の香り

Strawberry Cake, Sakura Flavor

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

マカロンカシス

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.

# 春メニューコース例

(3/1~5/31)

¥11,000

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

炙りカツオ

茄子と三つ葉のコンディマン ヴィネグレットエルブ  
Seared Bonito,  
Eggplant & Japanese Honeywort Flavor, Herbed Vinegar

北海道函館産 ホタテのベニエ

パスニップのムースリーヌ ブルーテドレテュ  
Fried Hokkaido Scallop Pastry, Parsnip Mousse, French Cream Sauce

天然真鯛のポワレ

セリとホタルイカ ソースプールノワゼット  
Pan-cooked Red Sea Bream,  
Japanese Parsley & Firefly Squid, Browned Butter Sauce

ブルターニュ産 カジド ヴォーのココットロティ

ホワイトアスパラと菜の花のグラッセ ジャンジャンブル風味  
Roasted Brittany Veal Crotch,  
Candied White Asparagus & Canola Flower, Ginger Flavor

甘夏の紙風船

Sweet Summer Orange Dessert -Paper Balloon-

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと

マカロンペカンカフェ  
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.