

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

パー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 ソースブルノワゼット  
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ズリンティーと

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.