

Menu Coquillage

貝づくしコース

22,000円
(税込・サービス料別途12%)

アミューズ

Amuse

宮城県産 赤貝とポタン海老

アロマット ミルフィーユ仕立て

Miyagi Ark Shell & Botan Shrimp, Aromat, Mille-feuille Style

愛知県産 白ミル貝

モロヘイヤの麦のリゾット

Aichi Geoduck, Jew's Mallow Risotto

北海道産 蝦夷鮑の塩パイ包み

ハーブの香り

Hokkaido Ezo Abalone Pie, Herbal Flavor

千葉県九十九里産 蛤のコンフィ

ブルターニュ産 仔牛フィレのメダイヨンポワレ ドゥーソース

Chiba "Kujukuri" Clam Confit,

Pan-cooked Brittany Veal Fillet, 2-type Sauces

夏みかんのパプロヴァ

Summer Orange Pavlova

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

タルトシトロン

Darjeeling from Makaibari Tea and Citron Tart