

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 ソースヴァンプラン
Crispy Sea Bass, Chicory Confit, White Wine Sauce

岩手県産"岩中豚" ロースのロティ
新じゃが芋のフォンダン ムータルド風味
Roasted "Iwachuu" Pork, Fondant Potatoes, Mustard Flavor

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。ご了承をお願いいたします。
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.