

夏メニューコース例 (6/1~8/31)

¥6,600

(税込・サービス料12%別)

アミューズ
Amuse

焼きナスとタコのアスピック仕立て
Grilled Eggplant & Octopus Jelly Terrine

穴子のクリスティアン
ジャルダン風 焦がしバターの香り
Conger Eel Pie, Browned Butter Sauce, Garden Style

丹波黒鶏もも肉のロティ
とうもろこしのガレット ラタトゥイユ ソースソートルヌ
Roasted "Tamba Kurodori" Chicken,
Corn Galette & Stewed Vegetables, Sauternes Sauce

パルフェ アナナス
Pineapple Parfait

2025 新茶春摘み 瑞々しさ香る
マカイバリ茶園ダージリンのファーストフラッシュと
サプレシトロン
Makaibari Tea Estate First Flush Darjeeling, Lemon Cookie

※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.

夏メニューコース例 (6/1~8/31)

¥11,000

(税込・サービス料12%別)

アミューズ
Amuse

✕ 縞鰯

モロヘイヤと貝のマーブルソース コリンキーのサラダ
Seasoned Striped Jack,
Jew's Mallow & Shellfish Sauce, Colinky Squash Salad

北海道函館産 真つぶ貝と冬瓜のミルフィユ仕立て
コンソメ テール・エ・メール
Hokkaido Whelk & Winter Melon, Mille-feuille Style, French Soup

オマール海老のポワレ
フルーツマト ソースシヴエ
Pan-fried Lobster, Cherry Tomatoes, Civet Sauce

ニュージーランド産 キャレダニョーのロティ
ハーブとレモンの香り
Roasted New Zealand Lamb Rack, Herb & Lemon Flavor

パッションフルーツのデリス
Passion Fruit Cake

2025 新茶春摘み 瑞々しさ香る
マカイバリ茶園ダージリンのファーストフラッシュと
タルトショコラ
Makaibari Tea Estate First Flush Darjeeling, Chocolate Tart

※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.