

海老づくしコース (8/1~8/31)

¥18,700

(税込・サービス料12%別)

アミューズ
Amuse

車海老のミキュー
ア・ラ・ミニュット
Fresh Half-cooked Japanese Tiger Prawn

海老のクネル
スープアンクルート
Shrimp-paste Ball, Puff Pastry Soup

甘海老フライ
ジロールとインゲンのエチューベ ソースバスケーズ
Fried Sweet Shrimp,
Steamed Chanterelle & Green Beans, Basque-style Sauce

オマールと鶉のパロティーヌ
野菜のアルルカン風 ビスクと共に
Lobster & Stuffed Quail,
Colorful Vegetables, Bisque Soup

桃のコンポート
カボスの香り
Peach Compote, Kabosu Citrus Flavor

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
タルトレットヴァニлью
Makaibari Tea Estate First Flush Darjeeling, Vanilla 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。ご了承をお願いいたします。
Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.