

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

車海老のミキュイ

ア・ラ・ミニュット

Fresh Half-cooked Japanese Tiger Prawn

オマール海老のクネル

スープアンクルート

Lobster-paste Ball, Puff Pastry Soup

甘海老フライ

ジロールとインゲンのエチュペ ソースバスケーズ

Fried Sweet Shrimp,

Steamed Chanterelle & Green Beans, Basque-style Sauce

オマールブルーと鶉のバロティーヌ

野菜のアルルカン風 ビスクと共に

Blue 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ュー

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。ご了承お願いいたします。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.