

Menu Champignon

きのこコース
(10/1~10/31)

¥18,700
(税込・サービス料12%別)

アミューズ
Amuse

ブリオッシュで包み焼き上げたセップ茸
Baked Porcini Mushroom Brioche

舞茸となめこの冷たいロワイヤル
秋の香り
Autumnal Maitake & Nameko Mushrooms,
French-Style Chilled Egg Custard

北海道産 ホタテのポワレ
ブラックダイヤと紅玉のピケ ソースサフラン
Pan-fried Hokkaido Scallop,
Truffle & Kogyoku Apple Tart, Saffron Sauce

前沢牛イチボのポシェ
松茸 花山椒のピクルス
Poached Maesawa Beef Sirloin Cap,
Matsutake Mushroom, Pickled Sichuan Pepper

ババ
生姜 金木犀
Rum Baba, Ginger & Sweet Olive

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと
早生みかんのババロア
Makaibari Estate Darjeeling Tea & Mandarin Orange Bavarian Cream

※食材の仕入れ状況などにより内容が変更となる場合がございます。ご了承くださいませ。
Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.