

周年記念コース例

(11/1～11/30)

¥18,700

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

フォアグラ

セップ茸 3種のソース

Foie-gras & Porcini Mushroom,
Ceps Mushroom, Triple Sauce

雲丹 旨味

Sea Urchin

サーモンのミキューイ

ヴェルヴェーヌの香り

Salmon Mi-cuit, Vervain Flavor

志筑鴨のココットロティ

ビーツ エピス

Cocotte-roasted "Shizuku" Duck,
Beets & Spices

タルトタタン

Tarte Tatin

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

洋梨のブリュレ

Makaibari Estate Darjeeling Tea & Pear Creme Brulee

※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.