

冬メニューコース例

(12/1～2/28)

¥11,000

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

タルトトリュフ

バニユルス

Truffle Tart, Banyuls Wine Sauce

鮫鰯の旨味

Monkfish Soup

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

北海道産 蝦夷鹿のロティ

菊芋のクロケット

Roasted Hokkaido "Ezo" Venison, Artichoke Croquette

青森県産 紅玉のヴァシュラン

グラスウイスキー

Aomori "Kogyoku" Apple Vacherin, Whisky

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティー

秋摘みオータムナルとフレジエ

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling, French Strawberry Cake

※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.

カジュアルコース例

(1/5～2/28)

¥8,800

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

トレビスを纏ったズワイガニと根セロリのサラダ

金時人参のアクセント

Red Chicory-wrapped Snow Crab & Celery Root Salad,
"Kintoki" Carrot Accent

サーモンのミキュイ

ヴェルヴェーヌの香り

Salmon Mi-cuit, Vervain Flavor

和牛頬肉のプレゼ

ソースヴァンジョーヌ

Braised Wagyu Beef Cheek
Yellow Wine Sauce

高知県産 柚子のタルト

白胡麻の香り

Kochi Yuzu Lemon Tart, White Sesame Flavor

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティー

秋摘みオータムナルと金柑のブリュレ

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling, Kumquat 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。ご了承をお願いいたします。

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