

春メニューコース

(3/1~5/31)

¥11,000

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

フランス産 ホワイトアスパラガスと生ハムのプレッセ

カラスミ グリビッシュソース

Pressed French White Asparagus & Prosciutto,
Bottarga, Sauce Gribiche

蕎麦の旨味

Soba Soup

サワラのミキュイ

新じゃが芋と青のりのフォンダン フヌイユの香り

Japanese Spanish Mackerel Mi Cuit,

Seasonal Potato Fondante & Green Laver, Fennel

フランス産 キャレダニヨーのロティ

アンチョビのヌイユ 春野菜のラグー

Roasted French Lamb Rack,

Anchovy Noodles, Seasonal Vegetable Ragu

苺のタルタル

甘酒と塩麹

Strawberry Tartare, Amazake & Salt Kōji

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティー

キウイと抹茶のギモーブ

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling,

Kiwi & Matcha Marshmallow

※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.