

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

サワラのミキューイ

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 アニョーのロティ

アンチョビのヌイユ 春野菜のラグー

Roasted French Lamb,
Anchovy Noodles, Seasonal Vegetable Ragù

苺のタルタル

甘酒と塩麴

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.

カジュアルコース

(3/1～5/31)

¥8,800

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

ノルウェー産 サーモン 菜の花とキノコのマリネ

2種のソース

Salmon, Marinated Canola Flower & Mushroom,
2-type Sauce

サワラのミキューイ

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

国産牛バベットのグリエ

野菜のアルルカン風 グレイビーソース

Grilled Domestic Beef Hanger Steak
Colorful Vegetables ,Gravy Sauce

柑橘のシブースト

ポワブルティムのアクセント

Citrus Crème Chiboust, Timut Pepper

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと苺のタルト

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling, Strawberry Tart