

# 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

仔羊のロティ

アンチョビのヌイユ 春野菜のラグー

Roasted 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

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

サワラのみキューイ

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

※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.