

夏メニューコース

(6/1～8/31)

¥6,600

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

平目のマリネ

ズッキーニとミントのピューレ 柑橘の香り

穴子のブレゼ

夏野菜 パピヨット仕立て

大山鶏のロティ

グリーンアスパラガスのベニエ トマトと生姜のソース

ココナッツのフラン

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと

パンドジェンヌ

※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.

夏メニューコース

(6/1～8/31)

¥11,000

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

水蛸の炙り

アボカドのコンディマン 3種のソース

フレッシュ雲丹とバターナッツのヌイユ仕立て

胡麻の香り

穴子のブレゼ

夏野菜 パピヨット仕立て

京鴨のココットロティ

エーグルドゥース ジュ サンプル

沖縄産 パイナップルの軽いロティ

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

ピスタチオのガナッシュ

※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.