

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

Amuse

水蛸の炙り

アボカドのコンディマン 3種のソース

Seared Giant Pacific Octopus,
Avocado Condiment, 3-type Sauces

フレッシュ雲丹とコリンキーのヌイユ仕立て

胡麻の香り

Fresh Sea Urchin & Colinky Squash Noodles,
Sesame Accent

真鯛のブレゼ

夏野菜 パピヨット仕立て

Pressed Red Sea Breaml, Seasonal Vegetables,
En Papillote Style

京都府 京鴨のココットロティ

エーグルドゥース ジュ サンプル

Cocotte-roasted Kyoto Duck,
Sweet & Sour Sauce, Duck Broth

沖縄産 パイナップルの軽いロティ

Lightly Roasted Okinawa Pineapple

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと

ピスタチオのガナッシュ

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling,
Pistachio Ganache

※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。ご了承ください。

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

カジュアルコース

(6/1～8/31)

¥8,800

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

北海道産 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

Marinated Hokkaido Flounder,
Zucchini & Mint Purée, Citrus Accent

真鯛のプレゼ

夏野菜 パピヨット仕立て

Pressed Red Sea Bream, Seasonal Vegetables,
En Papillote Style

国産牛バベットのグリエ

グリーンアスパラガスのベニエ トマトと生姜のソース

Grilled Domestic Beef Hanger Steak,
Green Asparagus Beignet, Tomato & Ginger Sauce

ココナッツのフラン

Coconut Flan

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

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

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