

秋メニューコース

(9/1～11/30)

¥12,000

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

長崎県産 縞鰯 土佐酢め

アンディーブ ヴィエルジュ

Nagasaki Striped Jack, Tosa Vinegar, Chicory, Vierge Sauce

こぶみかん香るトリプルコンソメ

オマール海老のラビオリ

Triple Consommé Infused with Kaffir Lime , Lobster Ravioli

金目鯛のクリスティアン

国産 黒舞茸のフリット

Crispy Red Bream,

Deep-fried Japanese Black Maitake Mushrooms

スペイン産 プーレジョンヌのロティ

菊芋と黒トリュフのエクラゼ セップ茸のクリー

Roasted Spanish Poulet Jaune,

Crushed Jerusalem Artichoke & Black Truffle, Porcini Sauce

いちじくのヴァシュラン

ほうじ茶とモルトの香り

Fig Vacherin, Hojicha & Malt Flavor

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと

タルトレザン

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling,

Raisin 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。ご了承をお願いいたします。

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

カジュアルコース

(9/1～11/30)

¥8,800

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

長崎県産 縞鰯 土佐酢

アンディープ ヴィエルジュ

Nagasaki Striped Jack, Tosa Vinegar, Chicory, Vierge Sauce

カジキのポワレ

国産 黒舞茸のフリット

Pan-Seared Swordfish,

Deep-fried Japanese Black Maitake Mushrooms

国産 牛バベットのグリエ

チリメンキャベツとコンテチーズのプレスセ 大葉のブーケ

Grilled Japanese Bavette Steak,

Savoy Cabbage and Comté Cheese Pressé with a Bouquet of Shiso

洋梨とチョコレートのカーラン

Pear & Chocolate Lava Cake

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと

南瓜のフィナンシェ

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling,

Squash Financier

※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.