

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

アンディーブ ソースヴィエルジュ

Nagasaki Striped Jack, Tosa Vinegar, Chicory, Sauce Vierge

ごぼうとこぶみかんのブルーテ

オマール海老のラビオリ

Burdock & Kaffir Lime Cream Soup, Lobster Ravioli

金目鯛のミキューイ

すだちのサバイヨン

Red Bream Mi-Cuit, Citrus Sudachi Sabayon

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 セップ茸のクーリ

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

(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

アンディーブ ソースヴィエルジュ

Nagasaki Striped Jack, Tosa Vinegar, Chicory, Sauce Vierge

北海道産 鰯のミキューイ

すだちのサバイヨン

Hokkaido Yellowtail Mi-Cuit, Citrus Sudachi Sabayon

国産牛バベットのグリエ

チリメンキャベツのブレゼ ソーテルヌの香り

Grilled Japanese Bavette Steak, Braised Savoy Cabbage, Sauternes Flavor

洋梨とチョコレートのクーラン

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。ご了承をお願いいたします。

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