“海の幸” 美食コース
（10/1～10/31）
¥17,500

（税込・サービス料12％別）

秋刀魚のリエット
Pacific Saury Fish Rillettes

アオリイカのティエド
ズッキーニのヌイユ　香草パン粉　アサリのエキス
Lukewarm Oval Squid,
Zucchini Noodles, Herb Breadcrumbs, Clam Extract

北海道産 真ツブ貝
カリフラワーのエキス
Hokkaido Red Whelk, Cauliflower Extract

千葉県産 金目鯛のブレゼ
カブのフォンダン　トリュフとアーティチョークのラグー
Braised Chiba Red Bream,
Turnip Fondant, Truffle & Artichoke Ragu Sauce

カナダ産 オマール海老のロティ
メークインとバスケーズを忍ばせた蕎麦粉のガレット
Roasted Canadian Lobster,
Basquaise "May Queen" Potato Galette

鈴木農園さんの和梨と白ぶどう
海の香り
Suzuki Farm's Japanese Pear & White Grape, Ocean Aroma

マカイバリ茶園オーガニックダージリンティーと
白味噌と海老のブールドネージュ
Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling,
White Miso ＆ Shrimp Snowball Cookie

※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.