冬メニューコース

（12/1～2/28）

¥12,000

（税込・サービス料12％別）

アミューズ
Amuse

ノルウェー産 サーモン　塩麹のマリネ
春菊のピストゥ　赤玉ねぎのピクルス
Shio-Koji Marinated Norwegian Salmon
Crown Daisy Pistou Sauce, Pickled Red Onion

ブロッコリーのブルーテ
アールグレイの香り
Broccoli Cream Soup, Earl Grey Aroma

北海道産 鰤のポシェ
キャラメリゼした蕪のピューレ　柚子のアクセント
Poached Hokkaido Yellowtail
Caramelized Turnip Purée, Yuzu Accent

牛アントルコートのグリエ
カシューナッツとエシャロットのコンディマン　ソース マルシャン ドゥ ヴァン
Grilled Rib-eye Steak
Cashew & Shallot Condiment, Marchand de Vin Sauce

みかんのイル・フロッタント
Mandarin Orange Floating Island

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと
木苺のショコラタルト
Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling,
Chocolate Raspberry 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

（1/4〜2/28）

¥8,800

（税込・サービス料12%別）

アミューズ
Amuse

ノルウェー産 サーモン　塩麹のマリネ
春菊のピストゥ　赤玉ねぎのピクルス
Shio-Koji Marinated Norwegian Salmon
Crown Daisy Pistou Sauce, Pickled Red Onion

北海道産 鰤のポシェ
キャラメリゼした蕪のピューレ　柚子のアクセント
Poached Hokkaido Yellowtail
Caramelized Turnip Purée, Yuzu Accent

国産 牛バベットのグリエ
花山椒の香り
Grilled Japanese Bavette Steak
Japanese Pepper Aroma

紅玉のタタン
Jonathan Apple Tart Tatin

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと
金柑のコンポート
Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling,
Kumquat Compote

※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.