

SIGNATURE

旬の最高の食材で仕立てたメニューをお楽しみください。

¥ 33,000

日本海産牡丹海老 滑らかなジュレとゴールドキャヴィア



花ズッキーニ 北海道産フロマージュフレ 再構築したパン エストラゴン



秋田産の鱸 インゲンとヘーゼルナッツ レリボのカイエ ヴァンジョーヌ



和牛 茄子と紫蘇



長野産プラム フェンネルの花 ウィリウィリペッパー



ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレートを使用したデザート やげん堀の七味



食後のお飲み物

MENU CARTE

スターター、メイン、デザート、食後のお飲み物

¥ 20,000

スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 25,000

花ズッキーニ 北海道産フロマージュフレ 再構築したパン エストラゴン

根セロリのクックポット 鯛 胡桃

三重産鯖の軽い燻製 茸のフェルメンテーション

日本海産牡丹海老 滑らかなジュレとゴールドキャヴィア

suppl. ¥ 11,000

九州産剣先イカ 野生のウイキョウ レモン イカ墨

兵庫産蛸 ジャガイモとケッパー セージのコンディメント

北陸産のどぐろ トマトとマジョラム

秋田産の鱸 インゲンとヘーゼルナッツ レリボのカイエ ヴァンジョーヌ

三陸産メカジキ パプリカ ブラックオリーブ 松の実

青森産仔鴨 干草の香り アーティチョーク 緑のタプナード

和牛 茄子と紫蘇

フランス産フロマージュ各種 エステールのセレクション

suppl. ¥ 2,800

福岡産白桃 グロゼイユのジュ カモミールのクリームとつぼみ

長野産プラム フェンネルの花 ウィリウィリペッパー

宮崎産マンゴ パッションフルーツとティムールペッパー

沖縄の蜂蜜 セリアルと蜂蜜花粉 シェーブルのカイエ

ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレートを使用したデザート やげん堀の七味