



## 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。

¥ 33,880

北海道産牡丹海老 滑らかなジュレとゴールドキャヴィア



エステールの菜園から届いたカリフラワーのロースト 熟成したコンテチーズ



千葉産スズキ バターナッツとカラスミ 干し草風味の牛乳のカイエ



和牛 茄子と紫蘇



和歌山産の柑橘類 フレッシュハーブのソルベ



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

¥ 20,570

－ スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 25,410

エステールの菜園から届いたカリフラワーのロースト 熟成したコンテチーズ

根セロリのクックポット 鰯の燻製と胡桃

宮城産鯖の軽い燻製 茸のフェルメンテーション

北海道産牡丹海老 滑らかなジュレとゴールドキャヴィア

suppl. ¥ 12,100

軽くローストした北海道産の帆立貝 バルブのラグー 菊芋とトリュフ

神奈川県産 ジャガイモとケッパー セージのコンディメント

熟成させた北海道産のアンコウ 炙ったベトラーフ

千葉産スズキ バターナッツとカラスミ 干し草風味の牛乳のカイエ

宮城産の平目 クレソンとヘーゼルナッツ風味の西洋ゴボウ

カカオニブの香りを添えた北海道産の仔鹿 パースニップ ハイビスカスのワイン

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. ¥ 3,040

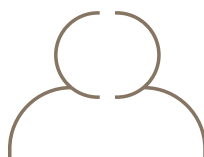
栗 青森産カシス ウイスキーキャラメル

和歌山産の柑橘類 フレッシュハーブのソルベ

長野産の林檎 煎り小麦

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



ESTERRE