

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

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



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



河内晩柑のコンフィ ジンとバタクベリーのグラニテ



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

香川産鯖の軽い燻製 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. ¥ 11,000

剣先イカ 野生のウイキョウ レモン イカ墨

神奈川県産 じゃがいもとケッパー セージのコンディメント

高知産のどぐろ 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

宮城産メカジキ パプリカ ブラックオリーブ 松の実

北海道産乳飲み仔羊 アーティチョーク グリーンタプナード

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

蜜蝋で覆って熟成させた山形産チェリー エストラゴン

河内晩柑のコンフィ ジンとバタクベリーのグラニテ

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