

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



プロヴァンス産グリーンアスパラガスの炭火焼き 雲丹



三重産のハタ グリーンピースとバジル サヤのエミュルション



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

¥ 20,570

スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 25,410

プロヴァンス産グリーンアスパラガスの炭火焼き 雲丹

根セロリのクックポット 鰯 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. ¥ 12,100

備長炭で焼いた愛知産の鰻 筍 メイヤーレモンの胡椒

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

千葉県産の真鯛 蕪 黒胡麻のコンディメント

九州産鱸 ホワイトアスパラガス 日向夏

三重産のハタ グリーンピースとバジル サヤのエミュルション

千葉県産の仔豚 人参のフォンダン 自家製アリッサ

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

沖縄産パイナップルの串焼き 辛子 自家製スパイス

河内晩柑のコンフィ ジンとバタクベリーのグラニテ

愛知産のリュバーク ピンクペッパーとアロエヴェラ

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