

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。

¥ 35,000

キンキの炭火焼き ポワローのフォンダン トマトのヴィネグレット



牡丹海老のビスク モリーユ茸



マナガツオの炭火焼き 春野菜のロースト



熊本産赤牛 春キャベツのファルシ

または

田中久工氏の神戸牛 春キャベツのファルシ

suppl. ¥ 25,000



アラカルトよりお好みのデザートをお選びください



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

¥ 23,000

スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 28,000

高知県大月町備長炭で焼き上げた鰻 野菜とキノコ

キンキの炭火焼き ポワローのフォンダン トマトのヴィネグレット

グリーンアスパラガスとモリーユ茸のエチュベ ソースムースリヌ

牡丹海老のビスク

蝦夷鮑 春の緑野菜

マナガツオの炭火焼き 春野菜のロースト

銚子産一本釣り金目鯛 旬野菜 スーパドポワソン 佐賀県産サフラン

オマールブルー 香草入りフレッシュパスタと季節野菜

suppl. ¥ 3,300

フランス シストロン産仔羊とフォアグラのパテ アン クルート ホワイトアスパラガス

仔牛とリードヴォー クックポットで調理したガルニチュール

熊本産赤牛 春キャベツのファルシ

田中久工氏の神戸牛 春キャベツのファルシ

suppl. ¥ 25,000

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. ¥ 3,900

ババ オ ラム

ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート

軽やかなクリームとカカオのプラリネ コーヒーのグラス

苺とカルダモン クレームディプロマット 苺のグラニテ

レモンとオリーブオイルのコンポジション フロマージュブランのグラニテ

ノワゼットのバリエーション パスティスのグラニテ