



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。

¥ 28,000

埼玉産新鮮な野菜 苦みのあるコーヒー風味



オートアルプ産ヒヨコ豆のコンフィ 鰻とキャヴィア



秋田産鱸

バターナッツとカラスミ 干し草風味の牛乳のカイエ



栃木産和牛 茄子と紫蘇



青森産梨 モミの木と日本酒の風味



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

¥ 17,000

－ スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 21,000

埼玉産新鮮な野菜 苦みのあるコーヒー風味

秋田産蕎麦の実のクックポット 根菜と緑の柿

山口産鯖の軽い燻製 茸のフェルメンテーション

北海道産帆立貝 海藻とブロッコリー

オートアルプ産ヒヨコ豆のコンフィ 鰻とキャヴィア

suppl. ¥ 15,000

青森産蛸 ジャガイモとケッパー セージのコンディメント

和歌山産伊勢海老 キャベツと蜜柑 シヴェのレデュクション

suppl. ¥ 2,000

秋田産鱸 バターナッツとカラスミ 干し草風味の牛乳のカイエ

京都産鮎鱈 洋葱のグリエ 蜜蝋に包んだヤマモモ

北海道産蝦夷鹿の背肉 ブラックベリーのコンディメント カルドンとピーナッツ

栃木産和牛 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. ¥ 2,500

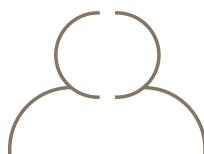
青森産梨 モミの木と日本酒の風味

柑橘類の山椒風味 オリーブオイル カラマンシーのソルベ

茨城産栗の炭火焼き 熟したカシス

沖縄の蜂蜜 セリアルと蜂蜜花粉 シェーブルチーズのカイエ

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