

## 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

日本海産牡丹海老 滑らかなジュレとゴールドキャヴィア



カリフラワーのロースト 熟成したコンテチーズ スモークした卵



宮城産の鱸 バターナッツスクワッシュとカラスミ 干草風味のミルクのカイエ



和牛 茄子と紫蘇



和歌山産の柑橘類 ペパーミントのソルベ



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

¥ 20,000

－ スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 25,000

カリフラワーのロースト 熟成したコンテチーズ スモークした卵

根セロリのクックポット 鰯 胡桃

北陸産鯖のグリル 茸のフェルメンテーション

日本海産牡丹海老 滑らかなジュレとゴールドキャヴィア

suppl. ¥ 11,000

岩手産帆立貝 海藻 ブロッコリとヒマワリの種

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 炭火焼きのビーツ

宮城産の鱸 バターナッツスクワッシュとカラスミ 干草風味のミルクのカイエ

三陸産の平目 サルシフィ クレソンとヘーゼルナッツのコンディメント

青森産の仔鴨 蕪と黒ニンニク 乳鉢ですりつぶした葉

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

茨城産栗の炭火焼き カシス

和歌山産の柑橘類 ペパーミントのソルベ

長野産林檎のシードルコンフィ 煎り小麦

沖縄産の蜂蜜 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