



## 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



エステールの菜園から届いたカリフラワーのロースト 熟成したコンテチーズ



千葉産スズキ バターナッツとカラスミ 干し草風味の牛乳のカイエ



和牛 茄子と紫蘇



千葉産の梨 ほうじ茶のグラス



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

エステールの菜園から届いたカリフラワーのロースト 熟成したコンテチーズ

沖縄産黒米のクックポット マコモダケとロケット

宮城産鯖の軽い燻製 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

備長炭で焼いた千葉産鮑 人参とサフラン

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

神奈川県産金目鯛の松笠焼き 芽キャベツ 蜜柑とブラックカルダモン

千葉産スズキ バターナッツとカラスミ 干し草風味の牛乳のカイエ

山口産のクエ 洋蔥のグリエ 貝類とピーナッツ

青森産仔鴨 季節野菜 ヤマモモ

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

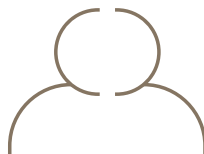
栗 青森産カシス ウィスキーキャラメル

千葉産の梨 ほうじ茶のグラス

愛知産の無花果 赤ワイン風味 無花果の葉と胡桃

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



ESTERRE