

Dinner -Esprit

毎年8月末より9月上旬は「名残の夏、走りの秋の食材」が目まぐるしく変わります。
お早目のご予約をお待ちしております。

Crémet d'Anjou, mousse de betteraves aux prunes

"クレーム・ソワニエ"のクレメ・ダンジュ
梅とビーツ

Velouté et sablé de maïs, oursins et aubergines

朝露と共に収穫したとうもろこしのヴルーテとサブレ
北海道産雲丹と茄子

Terrine de légumes en mosaïque

農園野菜のテリーヌ
シブレットのヴィネグレット

Langoustines croustillante, sauce crème de crustacés

カリカリのじゃがいもで包んだ赤座海老
甲殻類のクリームソース

Filet de bœuf WAGYU en crôte de feuilltée, sauce vinaigre de xérès

大分県産黒毛和牛種 フィレ肉のパイ包み焼き

Avant-dessert : Sorbet aux mûres raisins noir

アヴァン・デセール : 完熟巨峰のソルベ

Soufflé à la banane et fruit de la passion, servi avec glace au poivre et au miel

エクアドル産バナナとパッションフルーツのスフレ ハーブの薫り
ハチミツと黒胡椒のアイスクリーム

Café, Mignardises

食後のお飲み物とミネラルデイズ

15,000 yen

*各コース料理の表示金額に消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます

*コース料理はシェフのお任せコースとなっております、

食材の産地、お料理の内容、品数などは天候や入荷の状況により変更する事がございますのでご了承ください。

Dinner - Hommage

毎年8月末より9月上旬は「名残の夏、走りの秋の食材」が目まぐるしく変わります。
お早目のご予約をお待ちしております。

Crémet d'Anjou, mousse de betteraves aux prunes

"クレーム・ソワニエ"のクレメ・ダンジュ
梅とビーツ

Velouté et sablé de maïs, oursins et aubergines

朝露と共に収穫したとうもろこしのヴェルーテとサブレ
北海道産雲丹と茄子

AYU farci

長野県より"天瀧鮎"のファルシー
原宿 Style

Capellini de ormeau à la tomate

アワビの冷たいカッペリーニ

Congre braisé avec cèpes, girolles et EDAMAME beignet

江戸前穴子のブレゼとそのエッセンス
山梨県より天然キノコ 帆立貝柱 枝豆のベニエ

Pigeon des Landes rôti, sauce son jus

ランド産仔鳩のロティ そのジュ

Avant-dessert ou fromage

アヴァン・デセール "タルト" 又は フロマージュ

Dessert raisin de cocktail, sorbet yaourt, gelée de thé TAIWAN

ブドウをカクテルのスタイルで
ソルベ ヨーグルト 台湾緑茶のジュレ

Café, Mignardises

食後のお飲み物とミニャルディーズ

20,000 yen

*各コース料理の表示金額に消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます

*コース料理はシェフのお任せコースとなっております、

食材の産地、お料理の内容、品数などは天候や入荷の状況により変更する事がございますのでご了承ください。