

Dinner -Esprit

Pommes soufflées avec saumon mariné

ポム・スフレ

オーロラサーモンのマリネ

Beignets de figues noir, consommé de torue molle

佐渡島より黒イチジクのベニエ

ビーツと梅 スッポンのコンソメ

Soupe de châtaigne

茨城県"笠間の栗"の温かいスープ

カシス ラルド カフェ

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に包まれた赤座海老

甲殻類のクリームソース

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

仙台より黒毛和牛種フィレ肉のパイ包み焼き

Sorbet aux raisins noir servi avec cognac granité

魂のひとすくい

完熟巨峰のソルベ コニャックのグラニテ

Soufflé à la banane et fruit de la passion, 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.-

*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

Matsutake Frit

松茸のフリット
クリスマス島の塩 青柚子

Huître mi-cuit en avocat farci

レアに火入れした北海道厚岸より真ガキ
コキヤージュのミネラル

Beignets de figues noir, consommé de torue molle

佐渡島より黒イチジクのベニエ
ビーツと梅 スッポンのコンソメ

Confit de foie gras, calmar mi-cuit, poêlée de langoustines

フランス産 鴨のフォアグラのコンフィ
レアに火入れしたスミイカ 赤座海老のポワレ

Soupe de châtaigne

茨城県"笠間の栗"の温かいスープ
カシス ラルド カフェ

Rôti de "Mana-gatsuo" servi avec braisé aux champignons

鹿児島よりマナガツオのロースト
山梨県より天然キノコ 燻製マスタード

Canard rôti, style du jour

青森県より"銀の鴨"のロティ

Avant-dessert ou fromages

アヴァン・デセール [リュバークの"タルト"] 又は フロマージュ

Poires au vin rouge et aux épices

長野県『ナカムラフルーツ農園』より届く洋梨"コンファレンス"
赤ワインとエピスの薫り

Café, Mignardises

食後のお飲み物とミニタルティーズ

¥20,000.-

*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場合がございますのでご了承ください。