

Dinner -Esprit

Pommes soufflées avec oursin

ポム・スフレ

根室産ウニ 有明海香味海苔

Huîtres mi-cuit en gelée d'eau de mer

レアに火入れした北海道厚岸産 シングルシードの真ガキ
ミネラルのジュレ クレソン

Beignets de figues noir, consommé de torue molle

佐渡島より 完熟黒イチジク のベニエ

ビーツと梅 スッポンのコンソメ

Terrine de légumes en mosaïque

農園野菜のテリーヌ

青森県より『大西ハーブ園』の無農薬フレッシュハーブ

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

山梨県より天然キノコ 甲殻類の泡

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

Avant-dessert

徳島県『山下桃源郷』青切みかんのソルベ

国産クラフトジンのグラニテ

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場合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 柚子

Huîtres mi-cuit en gelée d'eau de mer

レアに火入れした北海道厚岸産 シングルシードの真ガキ
ミネラルのジュレ クレソン

Beignets de figues noir, consommé de torue molle

佐渡島より 完熟黒イチジク のベニエ
ビーツと梅 スッポンのコンソメ

Muscat frais, confit de foiegras, poché décrevisses

阿寒湖よりエクルヴィス
鴨のフォアグラのコンフィ シャインマスカット

Châtaigne, truffe d'Automne, lard, café, sauce Côteaux du Layon

茨城県"笠間の栗"
カフェ 秋トリュフ 銀杏 ラルド

AMADAI à la poêlée servie avec champignons sauce crustacés

三重県より甘鯛のポワレ
山梨県より天然キノコ 甲殻類のソース

Canard "Gin-no-Kamo" rôti, sauce son jus aux mandarines

青森県より"銀の鴨"(国産バルバリ一種エトフェ)のロティ
そのジュ・クレマンティーヌ

Avant-dessert ou fromages

ほおずきと完熟バナナ ブルーチーズのグラニテ
又は
フランス産フロマージュ

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"バラード"
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ディーズ

¥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事がございますのでご了承ください。