

Lunch -Passion

Pommes soufflées avec saumon mariné

ポム・スフレ

オーロラサーモンのマリネ

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

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

"Mana-gatsuo" poêlé et champignons sautés

鹿児島よりマナガツオのポワレ

山梨県より天然キノコ 燻製マスタード

又は ou

Poulet aux langoustines, sauce jus de poulet pressés et crustacés

福島県産"伊達鶏"と手長海老

それぞれのジュ プレッセをソースに

Compote de pêches, servie avec sorbet au yaourt

徳島県『山下桃源郷』より"刀根柿"のコンポート

マスカルポーネのパルフェグラッセ

Café, Mignardises

食後のお飲み物とミニャルディーズ

¥6,500.-

*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。

Lunch -Trésor

Pommes soufflées avec saumon mariné

ポム・スフレ

オーロラサーモンのマリネ

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

Terrine de légume en mosaïque

農園野菜のテリーヌ

シブレットのヴィネグレット

Congre braisé avec champignons et coquille Saint-Jacques

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

Carré d'agneau rôti sauce son jus et beurre d'épis

サフォーク種 仔羊背肉のロティ

そのジュとエピスの薫り

Compote de pêches, servie avec sorbet au yaourt

徳島県『山下桃源郷』より"刀根柿"のコンポート

マスカルポーネのパルフェグラッセ

Café, Mignardises

食後のお飲み物とミニタルティーズ

¥8,500.-

*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。