

Lunch -Passion

Pommes soufflées

ポム・スフレ

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

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
又は ou

Poulet "Date-Dori" aux écrevisses

福島県より"伊達鶏"と阿寒湖のエクルヴィス
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

Matsutake Frit

松茸のフリット
クリスマス島の塩 柚子

Terrine de légume 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

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

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

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ャルディーズ

¥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事がございますのでご了承ください。