

Dinner -KISEKI 軌跡

"Pommes soufflées"(potatoes crisps) on sea urchin

ポム・スフレ
根室産ウニ 有明海香味海苔

Semi-steamed Japanese oysters

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

Fritter fig and purée UME & beets with soft-shelled turtle soup

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 of vegetables, chives vinaigrette dressing

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

Crispy prawn wrapped in potatoes

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

Roasted pigeon in a salt crust

フランス ランド産仔鳩 塩釜もみじ

Mandarin sherbet and Gin granité

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

Bananas and passion fruits soufflé, with black pepper and honey ice cream

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

After dinner (Espresso, Coffee, Tea, Fresh Herbal tea) and Mignardises

食後のお飲み物とミネラルデイズ

¥15,000.-

***1.** It is not included tax and 10% of service charged.

***1.** 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

***2.** In order to offer the best ingredient of the day, please note that the menu is subject to change.

***2.** 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
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ネラルデイズ

¥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。