

Dinner "Hommage"

Caviar & Pommes vertes

フランス・アキテーヌ産オシェトラ キャヴィア
長野県『ナカムラフルーツ農園』より"グラニースミス"

Beignets de poulpe

タコ 発見!!

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

Langoustines poêlée avec légumes de saison et purée d'abricots

神奈川県佐島より活け手長海老のポワレ
冬野菜のマリネ アプリコット

Chausson laitance, sauce beurre blanc à la ciboulette

白子のパイ包み
有明海香味海苔 生ウニ ソース ブールブラン

Rôti de canard sauvage, sauce salmis

岩手県石巻市より 野鴨のロティ
菊芋のピュレ ソース サルミ

Avant-Dessert

魂のひとすくい
『ナカムラフルーツ農園』"グラニースミス"のソルベ

Soufflé à la truffe noir, avec glace au fromage bleu et au miel

黒トリュフのスフレ
ハチミツとブルーチーズのクレームグラッセ

Café, Mignardises

食後のお飲み物とミニャルディーズ

¥18,000.-

- *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。