

¥25,300

皮付きヤングコーンとバーニャカウダ
冷製コーンスープ

ミナミマグロのタリアータ
野菜のタルタルとトマト
ソース・サルサヴェルディ

鮎のスパゲッティー
稚鮎のフリットと紫蘇の香り

産地直送鮮魚のソテー
蕪のロースト
ムール貝のソース

ボルチーニ茸のクルートを纏ったフランス産仔牛のロースト
野菜のグリリア
ジュのソース

マンゴーとパッションフルーツのクロスタータ

コースは皆様一緒でお願い申し上げます。

上記料金には消費税10%、サービス料15%が含まれております。

お米は国産米を使用しております。

季節や仕入状況によりメニューは異なる場合がございますので、予めご了承くださいませ。



¥38,000

皮付きヤングコーンとバーニャカウダ
冷製コーンスープ

黒鮑と雲丹の冷製リゾット
肝とヴァンジョーヌのソース
王様椎茸のコンフィと共に

オマールブルーのカネロニ
トリュフと共に

産地直送鮮魚のソテー
蕪のロースト
ムール貝のソース

相州牛のロースト
ジロール茸とつるむらさきのフリカッセーア
ソース・マルサラ

葡萄とシャンパンのジュレ

桃のコンポート
アーモンドのトルタ

コースは皆様ご一緒でお願い申し上げます。

上記料金には消費税 10%、サービス料 15%が含まれております。

お米は国産米を使用しております。

季節や仕入状況によりメニューは異なる場合がございますので、予めご了承くださいませ。