
Menu : 2025年1～2月メニュー

MENU
SAISON

黒毛和牛のミキユイ コキヤーージュ セリ

オマール海老 ホロホロ鶏 バロティーヌ

リードヴォーのラッケ 豚のミュゾ フォアグラ

コショウダイ 白子 トマト ジュドポワソン

鹿のコンソメ 舞茸のフラン

鴨 ロースト サラダルーージュ ノワゼット

又は

鹿 スービート ポワブラード

蜜柑 〈カレサン〉

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

13,500円 (税込)

Menu : 2025年1～2月メニュー

MENU
SPECIALITE DU CHEF

黒毛和牛のミキューイ コキヤーージュ セリ

オマール海老 ホロホロ鶏 バロティーヌ

リードヴォーのラッケ 豚のミュゾ フォアグラ

コショウダイ 白子 トマト ジュドポワソン

伊勢海老のシヴェ タルトルイユ

岩手鴨 フォアグラ シャンピニヨンのパイ包み焼き ソーストリュフ
又は

黒毛和牛サーロインの薫スモーク ポワブラードソース

蜜柑〈カレサン〉

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

18,000円 (税込)

(お二人様からお願い致します)

Menu : 2025年1～2月メニュー

MENU
CAVIAR

黒毛和牛のミキュイ コキヤージュ セリ

キャヴィア 30g サワークリームとソバ粉のブリニ添え

伊勢海老のシヴェ タルトルイユ

鴨のロティとフォアグラのソテー ソースペリゲー

蜜柑〈カレサン〉

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

22,000 円 (税込)

(お二人様からお願い致します)

※上記金額は税金込の金額です。

ディナータイムはサービス料 10%を頂戴しております