
Menu : 2025年4～5月メニュー

MENU
SAISON

鴨腿肉 黒米のクロメスキ

ホワイトアスパラガス 帆立貝 燻製ラルド

フォアグラ 三元豚のプレッセ

白身魚とカダイフ ソースアンティポワーズ

カニのラビオリ ブイヤベース

鴨のロースト モリーユ茸 ジュドキャナール

又は

ホロホロ鶏のコンフィ フォアグラとジュドパンタードのソース トリュフの香り

フランボワーズ ミント ティラミス

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

13,500円 (税込)

Menu : 2025年4～5月メニュー

MENU
SPECIALITE DU CHEF

鴨腿肉 黒米のクロメスキ

ホワイトアスパラガス 帆立貝 燻製ラルド

フォアグラ 三元豚のプレッセ

白身魚とカダイフ ソースアンティポワーズ

伊勢海老のシヴェ

岩手一関産 鴨フォアグラシャンピニョンのパイ包み焼き ソーストリュフ
又は

黒毛和牛サーロインの薫スモーク ソースポワブラード

フランボワーズ ミント ティラミス

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4～5月メニュー

MENU
CAVIAR

鴨腿肉 黒米のクロメスキ

キャヴィア 30g サワークリームとそば粉のブリニ添え

伊勢海老のシヴェ

鴨のロティとフォアグラのソテーソーストリュフ

フランボワーズ ミント ティラミス

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