
Menu : 2025年6~7月メニュー

MENU
SAISON

トウモロコシ サルシッチャ エローテ

鮎 米 うるか茄子

フォアグラ タルトタタン エピスのムース

花ズッキーニ 帆立 ソースシャンパーニュ

蛤 胡麻のフラン 純菜

鴨のロースト マルコポーロ ズッキーニとカブのグラッセ

又は

鶉 オマール海老のファルシ ジュドオマール

吉田母仕込みの梅酒 桃 ローズヒップ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

14,500円 (税込)

Menu : 2025年6～7月メニュー

MENU
SPECIALITE DU CHEF

トウモロコシ サルシッチャ エローテ

鮎 米 うるか茄子

フォアグラ タルトタタン エピスのムース

花ズッキーニ 帆立 ソースシャンパーニュ

伊勢海老のシヴェ

岩手一関産 鴨 フォアグラ トリュフのパイ包み焼き 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

吉田母仕込みの梅酒 桃 ローズヒップ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

19,500 円 (税込)

(お二人様からお願い致します)

Menu : 2025年6～7月メニュー

MENU CAVIAR

トウモロコシ サルシッチャ エローテ

【spécialité】

オマール海老のコンソメジュレとカリフラワーのヴルーテ ウニと
温泉卵 キャヴィア添え

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

吉田母仕込みの梅酒 桃 ローズヒップ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

25,000 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