

Dinner Course “TSUKI”

アペリティブ

3種類のアペリティブ

アミューズ

甘海老のラヴィオリ 唐墨 キャビア 茄子のスープ

前菜1

ヤシオマス 燻製 セビーチェ ライムのヴィネグレット

前菜2

みやじ豚 パン・クルート ソース・グリビッシュ

魚料理

鯛のロティ 花ズッキーニ 発酵バターと浅利のソース

肉料理

ホロホロ鳥 フォアグラ パイ包み焼き コンソメ

※以下の金額で変更が可能です

【和牛 サーロイン +3,000円 / 和牛フィレ肉 +6,000円】

※テーブル毎の変更をお願いいたします

デザート1

枇杷 プール茶のジュレ レモンガラスのソルベ

または

ブルーチーズのスフレグラス トマトのコンフィチュール

デザート2

メロンのスープ仕立て 発酵メロンのグラニテ

サントモール・ブラン

小菓子

3種類のお茶菓子

¥20,000

※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております。

※食材のメニュー変更が生じる場合がございます。

※食材の産地は時期により変動いたします。

Dinner Course “HOSHI”

素材で旅するレストラン

アペリティフ

3種類のアペリティフ

アミューズ

甘海老のラヴィオリ 唐墨 キャビア 茄子のスープ

前菜 1

金目鯛 青柳 発酵トマトのガスパチョ

前菜 2

蕪 岩塩包み焼き 生ハム ブール・ノワゼット

魚料理

鯛のロティ 花ズッキーニ 発酵バターと浅利のソース

肉料理

和牛の炭火焼 赤ワイン麴 発酵キャベツ 辛味大根のコンディモン

※以下の金額で変更が可能です

テーブル毎の変更をお願いいたします

【和牛フィレ肉 +3,000円】

デザート 1

枇杷 プール茶のジュレ レモングラスのソルベ

または

ブルーチーズのスフレグラス トマトのコンフィチュール

デザート 2

メロンのスープ仕立て 発酵メロンのグラニテ

サントモール・ブラン

小菓子

3種類のお茶菓子

¥25,000

※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております。

※食材のメニュー変更が生じる場合がございます。

※食材の産地は時期により変動いたします。