

TSUKI

アペリティフ

アペリティフ 3品

アミューズ

甘海老のタルタル 青りんご オシェトラキャビア

前菜①

帆立貝のポシェ 柚子 茸のソース

前菜②

下仁田葱のヴィネグレット 柑橘のラヴィゴットソース

魚料理

マハタのベニエ サフラン風味のジュ

肉料理

蝦夷鹿のロティ 菊芋 ソース・ポワヴラード

デザート1

梨のジュレ 金木犀の泡

または

ブルーチーズのスフレグラス ビーツとリンゴのコンフィチュール

デザート2

コシヒカリのリ・オレ ソース・キャラメル

¥17,000

※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。

HOSHI

アペリティフ

アペリティフ 3品

アミューズ

オシェトラキャビア ジャがいものムース

前菜①

金目鯛のナージュ仕立て ライムのヴィネグレット

前菜②

内藤かぼちゃのパイ包み焼き

魚料理

伊勢海老のロースト リゾット 甲殻類のソース

肉料理

30日熟成和牛 炭火焼き 舞茸

デザート1

梨のジュレ 金木犀の泡

または

ブルーチーズのスフレグラス ビーツとリンゴのコンフィチュール

デザート2

コシヒカリのリ・オレ ソース・キャラメル

¥23,000

※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。