

Dinner Course “TSUKI”

アペリティフ

3種類のアペリティフ

アミューズ

北寄貝 カリフラワー オシェトラキャビア
海水のジュレ

前菜1

桜鱒のスモーク
発酵クリームとライムのヴィネグレット

前菜2

山菜 ピザ・スフレ 生ハム

魚料理

金目鯛 鱈焼き 浅利
発酵バターのエキューム

肉料理

鴨のロティ スナップエンドウ 生胡椒
ソース・フォア

(+ ¥2,000 で雪降り和牛のロースに変更できます)

※テーブル毎の変更をお願い致します

デザート1

甘夏 よもぎのブランマンジェ

または

ブルーチーズのスフレグラス 青トマトのコンフィチュール

デザート2

カシスと桜のパルフェ

小菓子

3種類のお茶菓子

¥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。

※食材の産地は時期により変動いたします。

Dinner Course “HOSHI”

アペリティフ

3種類のアペリティフ

アミューズ

北寄貝 カリフラワー オシェトラキャビア
海水のジュレ

前菜 1

鮪のマリネ 独活 ブラッディ・マリー

前菜 2

グリーンアスパラ ひよこ豆のクレープ
桜海老 蛍烏賊のタップナード

魚料理

金目鯛 鱗焼き 浅利
発酵バターのエキューム

肉料理

雪降り和牛の炭火焼 桜の瞬間スモーク ソース・ヴェルジュ
じゃがいものニョッキ
(+ ¥2,000 でフィレ肉に変更できます)
※テーブル毎の変更をお願い致します

デザート 1

甘夏 よもぎのブランマンジェ
または
ブルーチーズのスフレグラス 青トマトのコンフィチュール

デザート 2

カシスと桜のパルフェ

小菓子

3種類のお茶菓子

¥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。

※食材の産地は時期により変動いたします。