

All courses come with sourdough bread.
全てのコースに、サワードウブレッドがつきます。

5000 (税込 5500) / *person*

Amuse-bouche
本日のアミューズ

《COLD APPETIZER》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

Smoked salmon and chicory salad
スモークサーモン アンディーブのサラダ

Vitello tonnato with seasonal vegetables
仔牛のトンナート 季節野菜と共に

《MAIN DISH》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

FISH

Poiled sea bream beurre noisette sauce
真鯛のボワレ ソースブールノワゼット

MEAT

Roast Daisen chicken breasts supreme sauce
大山どり むね肉のロティ ソースシュブレードム

《DESSERT》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

Matcha crème brûlée
抹茶のクレームブリュレ

Hazelnut fondant chocolate with hojicha flavor
ほうじ茶香るヘーゼルナッツのフォンダンショコラ

《CAFÉ》

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

7000 (税込 7700) / *person*

Amuse-bouche
本日のアミューズ

《COLD APPETIZER》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

Smoked salmon and chicory salad
スモークサーモン アンディーブのサラダ

Vitello tonnato with seasonal vegetables
仔牛のトンナート 季節野菜と共に

《SOUP》

Onion gratin soup with truffle-scented baguette
オニオングラタンスープ トリュフ香るバケットと共に

《HOT APPETIZER》

Scallop and escargot butter gratiner (1p)
ホタテ貝 エスカルゴバターのグラチネ (1p)

《MAIN DISH》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

Poiled sea bream beurre noisette sauce
真鯛のボワレ ソースブールノワゼット

Roast Daisen chicken breasts supreme sauce
大山どり むね肉のロティ ソースシュブレードム

Roast Iwachu pork loin
岩中豚ロースのロティ

Roast beef skirt steak
牛ハラミのロティ (+1,430)

《DESSERT》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

Matcha crème brûlée
抹茶のクレームブリュレ

Hazelnut fondant chocolate with hojicha flavor
ほうじ茶香るヘーゼルナッツのフォンダンショコラ

Mont Blanc with rum flavor
ラム酒が効いた大人なモンブラン (+550)

《CAFÉ》

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

9000 (税込 9900) / *person*

Amuse-bouche
本日のアミューズ

《COLD APPETIZER》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

Smoked salmon and chicory salad
スモークサーモン アンディーブのサラダ

Vitello tonnato with seasonal vegetables
仔牛のトンナート 季節野菜と共に

Garden style salad made with over 15 kinds of vegetables
15種類以上の野菜を使ったサラダ “庭園風”

《SOUP》

Onion gratin soup with truffle-scented baguette
オニオングラタンスープ トリュフ香るバケットと共に

《HOT APPETIZER》

Mashroom frit and Parmesan rapée
マッシュルームのフリット パルメザンラベ

《FISH》

Poiled sea bream beurre noisette sauce
真鯛のボワレ ソースブールノワゼット

《MAIN DISH》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

Roast Daisen chicken breasts supreme sauce
大山どり むね肉のロティ ソースシュブレードム

Roast Iwachu pork loin
岩中豚ロースのロティ

Roast beef skirt steak
牛ハラミのロティ (+1,430)

Stewed beef cheek in red wine
牛ホホ肉赤ワイン煮込み (+1,100)

《DESSERT》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

Matcha crème brûlée
抹茶のクレームブリュレ

Hazelnut fondant chocolate with hojicha flavor
ほうじ茶香るヘーゼルナッツのフォンダンショコラ

Mont Blanc with rum flavor
ラム酒が効いた大人なモンブラン

《CAFÉ》

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

13500 (税込 14850) / *person*

Amuse-bouche
本日のアミューズ

《COLD APPETIZER》

Consomme jelly and carrot velote
コンソメジュレ 人参のヴルーテ

《COLD APPETIZER》

Fruit tomato and snow crab farci with almond cream
フルーツトマトとズワイガニのファルシ アーモンドクリーム

《HOT APPETIZER》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

Veal and pork trotter viennoise with tomato and garlic harmony
仔牛と豚足のヴィエノワーズ トマトとニンニクのハーモニー

Oyster and shiitake mushroom ravioli with sauce vin blanc lemon scent
牡蠣と椎茸のラビオリ ソースヴァンブラン レモンの香り

《FISH》

Poiled sea bream beurre noisette sauce
真鯛のボワレ ソースブールノワゼット

《MAIN DISH》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

Roast Daisen chicken breasts supreme sauce
大山どり むね肉のロティ ソースシュブレードム

Roast Iwachu pork loin
岩中豚ロースのロティ

Roast beef skirt steak
牛ハラミのロティ

Stewed beef cheek in red wine
牛ホホ肉赤ワイン煮込み

《DESSERT》

Choose One of The Following
(下記よりお選びください)

Matcha crème brûlée
抹茶のクレームブリュレ

Hazelnut fondant chocolate with hojicha flavor
ほうじ茶香るヘーゼルナッツのフォンダンショコラ

Mont Blanc with rum flavor
ラム酒が効いた大人なモンブラン

《CAFÉ》

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶