

FORTY THREE DINNER

7,480 (税込み)

Hors-d'œuvre

鰆の炙りと蕪のヴァリエ ライムと春菊のサラダ

Hors-d'œuvre

ミ·キュイに仕上げた鰹のコートレット 洋風きんぴらとレフォール薫るヨーグルトソース

Poisson

本日鮮魚のポワレ 里芋ピュレと舞茸のフリット

Viande

三河豚のロティ 根セロリのピュレ ソース ジュドポー

Dessert

シブースト 和梨のコンポート ほうじ茶アイスと白胡麻のアクセント

CHEF'S SPECIAL DINNER

10,450 (税込み)

Amuse

茸のフランと甘海老のタルト

Hors-d'œuvre

昆布 〆にした鰹と焼き茄子のピュレ 新生姜のピクルスと大葉の薫り

Hors-d'œuvre

龍の瞳の焼きリゾットとその胚芽を纏ったカマス ソース アメリケーヌ

Poisson

本日鮮魚のポワレ 里芋ピュレと舞茸のフリット

Viande

ホワイトチェリバレー鴨のロティ かぼちゃのピュレ ソース マデラ

Dessert

栗と無花果

米粉のミルクレープ 三種のアクセントと共に PREMIUM DINNER

13,200 (税込み)

Amuse

茸のフランと甘海老のタルト

Hors-d'œuvre

昆布〆にした鰹と焼き茄子のピュレ 新生姜のピクルスと大葉の薫り

Hors-d'œuvre

龍の瞳の焼きリゾットとその胚芽を纏ったカマス ソース アメリケーヌ

Poisson

蝦夷鮑のポワレ 里芋ピュレと舞茸のフリット

Viande

飛騨牛ランプ肉のロティ 枝豆のピュレ ソース ポルト

Dessert

栗と無花果

米粉のミルクレープ 三種のアクセントと共に