



Menu de Journée

Août 2026

鮎のビスク
Bisque d'Ayu

真牡蠣の低温蒸し 牡蠣のヴルーテ 椎茸のアヒージョ
Huîtres Cuites à Basse Température Velouté d'Huîtres
Ajillo aux Champignons Shiitake

八幡浜産 真鯛のクリスティアン ムール貝のブルーテ夏茸添え
Dorade Croustillante de Yawatahama
Velouté de Moules et Champignons d'Été

仔羊脛肉のエピス煮 ジャガイモと夏ネギのエテュヴェ
Souris d'Agneau Braisé aux Épices,
accompagné de Pommes de Terre et de Ciboule

ブルーチーズのスフレ 無花果とナッツ 喜美良糖のグラス
Soufflé au Bleu avec Figs et Noix, Glace de Kibira

ハーブティー&ラムパッケージ
Tisane et Carrée au Rhum et aux Amandes





Menu de Sélection

Août 2026

鮎のビスク
Bisque d'Ayu

真牡蠣の低温蒸し 牡蠣のヴルーテ 椎茸のアヒージョ
Huîtres Cuites à Basse Température Velouté d'Huîtres
Ajillo aux Champignons Shiitake

穴子と豚足の赤ワイン煮 バジルとパンのガレット
Congre Braisé et Pieds de Porc au Vin Rouge,
une Galette de Basilic et de Pain

八幡浜産 真鯛のクリスティアン ムール貝のブルーテ夏茸添え
Dorade Croustillante de Yawatahama
Velouté de Moules et Champignons d'Été

仔羊脛肉のエピス煮 ジャガイモと夏ネギのエテュヴェ
Souris d'Agneau Braisé aux Épices,
accompagné de Pommes de Terre et de Ciboule

雲丹と黄金もち米のリゾット
Risotto aux Oursins et au Riz gluant Kogane

お庭の梅ソルベ
Sorbet aux Prunes du Jardin

ブルーチーズのスフレ 無花果とナッツ 喜美良糖のグラス
Soufflé au Bleu avec Figs et Noix, Glace de Kibira

ハーブティー&ラムパッケージ
Tisane et Carrée au Rhum et aux Amandes





Menu de Dégustation

Août 2026

鮎のビスク
Bisque d'Ayu

真牡蠣の低温蒸し 牡蠣のヴルーテ 椎茸のアヒージョ
Huîtres Cuites à Basse Température Velouté d'Huîtres
Ajillo aux Champignons Shiitake

穴子と豚足の赤ワイン煮 バジルとパンのガレット
Congre Braisé et Pieds de Porc au Vin Rouge,
une Galette de Basilic et de Pain

毛蟹のタルタル フォワグラのコンフィー
Tartare de Crabe Poilu et Confit de Foie Gras

八幡浜産 真鯛のクリスティアン ムール貝のブルーテ夏茸添え
Dorade Croustillante de Yawatahama
Velouté de Moules et Champignons d'Été

いわて黒毛和牛ロース肉の備長炭焼き 柚子胡椒風味
Faux-Filet de Boeuf (A5-Iwate) Grillé à Charbon de Bois
et Aligot l'Aubrac Sauce au Yuzu-Kosho

雲丹と黄金もち米のリゾット
Risotto aux Oursins et au Riz gluant Kogane

お庭の梅ソルベ
Sorbet aux Prunes du Jardin

ブルーチーズのスフレ 無花果とナッツ 喜美良糖のグラス
Soufflé au Bleu avec Figs et Noix, Glace de Kibira

ハーブティー&ラムパッケージ
Tisane et Carrée au Rhum et aux Amandes

