



Le Menu Spécial 1er Anniversaire HANZOYA

19.800 円

特別価格 14.300 円 (5.500 円 引き)

オレンジ白菜ブレゼのブイヨン仕立て

Chou Chinois Braises et ses Bouillons

貝類 生姜 クスクス

Couscous aux Coquillages

和牛イチボ肉カルパッチョ 菜園仕立て

Carpaccio de Culotte de Bœuf et de Salade Crudités

牡蠣 カリフラワー 春菊

Huître mi-Cuite sur sa Mousseline de Chou Fleur, Huile de Shungiku

帆立貝 牛蒡 トリュフ 牛乳

Croustillant de Noix de St-Jacques

Crème de Bardane et de Racine de Rotus à la Truffe Lait Concentré

甘鯛松笠 蟹泡 百合根

Filet d'Amadai Matsukasa-Yaki et Yuriné Écume de Crabe

***お肉料理は下記からお選びください**

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 Bœuf (A5-Iwate) Grillé à Charbon de Bois et Aligot l' Aubrac, Sauce au Yuzu-Kosho

さの萬 (D・A・B) ドライエイジング ビーフ 赤ワインソース

Le Bœuf Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Bûche de Pomme de Terre Rôti, Sauce Bordelaise

シャラン鴨のローストとジュ 山芋

Canard Challandais Rôti au Son Jus et Yamaimo

(2.200円～)

北海道エレゾ鹿のローストジュニエーヴル風味

Rôti de Chevreuil Élezo Sauce au Genièvre

庄内産青首鴨胸肉のローストソースサルミ

Salmis de Canards Colverts de Shonai

黄金餅 蕎麦の実 葱葱 柚子

Riz gluant au Bouillon de Coquillages et Sarrasin Rôti (Frites de Ciboule Ménégi Yuzu)

ココナッツミルクとレンズ豆の善哉仕立て

Soupe de Lentilles au Lait de Noix de Coco et Tapioca à la Japonaise

ワゴンデザート (2品とアイス) & コーヒー

Le Chariot de Desserts(2 dessert et glace) et Café

ハーブティー & ラム パッケージ

Tisane et Carrée au Rhum Rasin et aux Amandes





Le Menu Dégstation

13.200 円

特別価格 11.000 円 (2.200 円 引き)

オレンジ白菜ブレゼのブイヨン仕立て

Chou Chinois Braises et ses Bouillons

和牛イチボ肉カルパッチョ 菜園仕立て

Carpaccio de Culotte de Bœuf et de Salade Crudités

牡蠣 カリフラワー 春菊

Huître mi-Cuite sur sa Mousseline de Chou Fleur, Huile de Shungiku

帆立貝 牛蒡 トリュフ 牛乳

Croustillant de Noix de St-Jacques

Crème de Bardane et de Racine de Rotus à la Truffe Lait Concentré

甘鯛松笠 蟹泡 百合根

Filet d'Amadai Matsukasa-Yaki et Yuriné Écume de Crabe

***お肉料理は下記からお選びください**

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 Bœuf (A5-Iwate) Grillé à Charbon de Bois et Aligot l' Aubrac, Sauce au Yuzu-Kosho

さの萬 (D・A・B) ドライエイジング ビーフ 赤ワインソース

Le Bœuf Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Bûche de Pomme de Terre Rôti, Sauce Bordelaise

(1.980円～)

シャラン鴨のローストとジュ 山芋

Canard Challandais Rôti au Son Jus et Yamaimo

(2.200円～)

北海道エレゾ鹿のローストジュニエーヴル風味

Rôti de Chevreuil Élezo Sauce au Genièvre

庄内産青首鴨胸肉のローストソースサルミ

Salmis de Canards Colverts de Shonai

黄金餅 蕎麦の実 葱葱 柚子

Riz gluant au Bouillon de Coquillages et Sarrasin Rôti (Frites de Ciboule Ménégi Yuzu)

ココナッツミルクとレンズ豆の善哉仕立て

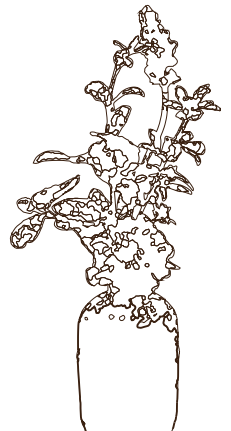
Soupe de Lentilles au Lait de Noix de Coco et Tapioca à la Japonaise

ワゴンデザート (2品とアイス) & コーヒー

Le Chariot de Desserts(2 dessert et glace) et Café

ハーブティー & ラム パッケージ

Tisane et Carrée au Rhum Rasin et aux Amandes





Le Menu Sélection

9.460 円

(シャンパン 1 杯付※ノンアルコール対応)

オレンジ白菜ブレゼのブイヨン仕立て

Chou Chinois Braises et ses Bouillons

和牛イチボ肉カルパッチョ 菜園仕立て

Carpaccio de Culotte de Bœuf et de Salade Crudités

帆立貝 牛蒡 トリュフ 牛乳

Croustillant de Noix de St-Jacques

Crème de Bardane et de Racine de Rotus à la Truffe Lait Concentré

甘鯛松笠 蟹泡 百合根

Filet d'Amadai Matsukasa-Yaki et Yuriné Écume de Crabe

仔羊のロースト軽い燻製

Noix d' Agneau Rôti Fumé Légèrement

***お肉料理は下記に変更可能です**

(1.800円)

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 Bœuf (A5-Iwate) Grillé à Charbon de Bois et Aligot l' Aubrac, Sauce au Yuzu-Kosho

さの萬 (D・A・B) ドライエイジング ビーフ 赤ワインソース

Le Bœuf Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Bûche de Pomme de Terre Rôti, Sauce Bordelaise

(2.800円)

シャラン鴨のローストとジュ 山芋

Canard Challandais Rôti au Son Jus et Yamaimo

(3.500円～)

北海道エレゾ鹿のローストジュニエーヴル風味

Rôti de Chevreuil Élezo Sauce au Genièvre

庄内産青首鴨胸肉のローストソースサルミ

Salmis de Canards Colverts de Shonai

黄金餅 蕎麦の実 葱葱 柚子

Riz gluant au Bouillon de Coquillages et Sarrasin Rôti (Frites de Ciboule Ménégi Yuzu)

ココナッツミルクとレンズ豆の善哉仕立て

Soupe de Lentilles au Lait de Noix de Coco et Tapioca à la Japonaise

ワゴンデザート (2品とアイス)&コーヒー

Le Chariot de Desserts(2 dessert et glace) et Café

ハーブティー & ラム パッケージ

Tisane et Carrée au Rhum Rasin et aux Amandes





Le Menu Journée

5.830 円

(プチドリンク付 ※ノンアルコール)

和牛イチボ肉カルパッチョ 菜園仕立て
Carpaccio de Culotte de Bœuf et de Salade Crudités

甘鯛松笠 蟹泡 百合根
Filet d'Amadai Matsukasa-Yaki et Yuriné Écume de Crabe

仔羊のロースト軽い燻製
Noix d' Agneau Rôti Fumé Légèrement

***お肉料理は下記に変更可能です
(2.800円)**

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 Bœuf (A5-Iwate) Grillé à Charbon de Bois et Aligot l' Aubrac, Sauce au Yuzu-Kosho

さの萬 (D・A・B) ドライエイジング ビーフ 赤ワインソース
Le Bœuf Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Bûche de Pomme de Terre Rôti, Sauce Bordelaise

(3.800円)

シャラン鴨のローストとジュ 山芋
Canard Challandais Rôti au Son Jus et Yamaimo

ワゴンデザート (2品とアイス) & コーヒー
Le Chariot de Desserts (2 dessert et glace) et Café

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

