



## Menu Spécialité

鮎のビスク  
Bisque d'Ayu

夏のお豆の冷製ラグー 自家製ベーコンのエキューム  
Ragoût de Haricots d'Été Froid avec Écume de Bacon maison

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

活鮑のグリエ 焼き茄子と肝のソース  
Ormeau vivant Grillé avec Aubergines Grillées  
et Sauce au Foie d'Ormeau

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

さの萬 (D・A・B) ドライエイジング ビーフソース ボルドレーズ  
Le Boeuf Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha  
avec Bûche de Pomme de Terre Rôti Sauce Bordolaise

又は

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

白桃のコンポート キャラメリゼ ヴェルベース風味 ラベンダーのグラス  
Compote de Pêches Blanches Caramélisées à la Verveine  
avec une Glace à la Lavande

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





## Menu de Journée

鮎のビスク  
Bisque d'Ayu

夏のお豆の冷製ラゲー 自家製ベーコンのエキューム  
Ragoût de Haricots d'Été Froid avec Écume de Bacon maison

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

仔羊脛肉のエビス煮 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

白桃のコンポートキャラメリゼ ヴェルベース風味 ラベンダーのグラ  
スCompote de Pêches Blanches Caramélisées à la Verveine  
avec une Glace à la Lavande

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





## Menu de Sélection

鮎のビスク  
Bisque d'Ayu

夏のお豆の冷製ラグー 自家製ベーコンのエキューム  
Ragoût de Haricots d'Été Froid avec Écume de Bacon maison

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

白桃のコンポートキャラメリゼ ヴェルベーン風味 ラベンダーのグラス  
Compote de Pêches Blanches Caramélisées à la Verveine  
avec une Glace à la Lavande

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





## Menu Dégustation

鮎のビスク  
Bisque d'Ayu

夏のお豆の冷製ラゲー 自家製ベーコンのエキューム  
Ragoût de Haricots d'Été Froid avec Écume de Bacon maison

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

さの萬 (D・A・B) ドライエイジング ビーフソース ボルドレーズ  
Le Boeuf Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha  
avec Bûche de Pomme de Terre Rôti Sauce Bordolaise

又は

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

白桃のコンポート キャラメリゼ ヴェルベーン風味 ラベンダーのグラ  
ス Compote de Pêches Blanches Caramélisées à la Verveine  
avec une Glace à la Lavande

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

