

Menu Journée 2023

- ・三陸産 ホタテのグリエ 野生キノコ

Noix de St-Jacque Grille et Champignon Sauvages

- ・本日の鮮魚 Maison HANZOYA

Poisson du Jour a ma Façon

- ・蝦夷鹿ロティ そのジュ

Noix de Chevreuil Rôti Sauce Jus

※お肉料理は追加料金で下記に変更可能です。～（プラス 3,520円）～

- ・いわて黒毛和牛ロース肉の備長炭焼き 柚子胡椒ソース

Faux-Filet de Bouef (A5-Iwate) Grille a Charbon de Bois et Aligot

Sauce au Yuzu-kosho

または

- ・さの萬<D・A・B>ドライエージングビーフのプランチャ焼き
赤ワインソース

La Bouef Muri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Buche de Pommes de Terre

Sauce Bordelaise

- ・栗のクレーム ブリュレ

Crème Brûlée aux Marron et Truffe

- ・コーヒーまたは紅茶

Café ou Thé

HANZOYAオリジナルハーブティとラムパッケージ

Tisane et Carre au Rhum Raisin et aux Amandes

Menu Sélection 2023

- スタートの1品
Amuse-bouche
- 三陸産 ホタテのグリエ 野生キノコ
Noix de St-Jacque Grille et Champignon Sauvages
- 豚足のパネ ソースジェノベーゼ
Pied de Porc Panée Sauce Genovese
- 本日の鮮魚 Maison HANZOYA
Poisson du Jour a ma Façon
- 蝦夷鹿ロティ そのジュ
Noix de Chevreuil Rôti Sauce Jus

※お肉料理は追加料金で下記のお肉料理に変更可能です。

～ (プラス 1,980円) ～

- いわて黒毛和牛ロース肉の備長炭焼き 柚子胡椒ソース
Faux-Filet de Bouef (A5-Iwate) Grille a Charbon de Bois et Aligot
Sauce au Yuzu-kosho

または

- さの萬<D・A・B>ドライエージングビーフのプランチャ焼き
赤ワインソース
La Bouef Muri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Buche de Pommes de Terre
Sauce Bordelaise

- 本日のリゾット
Risotto du Jour
- アヴァンデセール
Avant dessert
- 栗のクレーム ブリュレ
Crème Brûlée aux Marron et Truffe
- コーヒーまたは紅茶
Café ou Thé

HANZOYAオリジナルハーブティとラムパッケージ

Tisane et Carre au Rhum Raisin et aux Amandes

Menu Dégustation 2023

- ・ スタートの1品

Amuse-bouche

- ・ 三陸産 ホタテのグリエ 野生キノコ

Noix de St-Jacque Grille et Champignon Sauvages

- ・ 豚足のパネ ソースジェノベーゼ

Pied de Porc Panée Sauce Genovese

- ・ フォアグラと穴子の炭火焼 ポルトルージュ

Foie gras et Congre Grille Sauce au Porte Rouge

- ・ 本日の鮮魚 Maison HANZOYA

Poisson du Jour a ma Façon

※お肉料理は下記の3種類から1つお選びください

- ・ 蝦夷鹿ロティ そのジュ

Noix de Chevreuil Rôti Sauce Jus

または

- ・ いわて黒毛和牛ロース肉の備長炭焼き 柚子胡椒ソース

Faux-Filet de Bouef (A5-Iwate) Grille a Charbon de Bois et Aligot

Sauce au Yuzu-kosho

または

- ・ さの萬<D・A・B>ドライエージングビーフのプランチャ焼き
赤ワインソース

La Bouef Muri sur l'Os (sanoman) à la Plancha avec Buche de Pommes de Terre

Sauce Bordelaise

- ・ 本日のリゾット

Risotto du Jour

- ・ アヴァンデセール

Avant dessert

- ・ 栗のクレーム ブリュレ

Crème Brûlée aux Marron et Truffe

- ・ コーヒーまたは紅茶

Café ou Thé

HANZOYAオリジナルハーブティとラムパッケージ

Tisane et Carre au Rhum Raisin et aux Amandes

Menu Spécialité 2023

- スタートの1品

Amuse-bouche

- 三陸産 ホタテのグリエ 野生キノコ

Noix de St-Jacque Grille et Champignon Sauvages

- 豚足のパネ ソースジェノベーゼ

Pied de Porc Panée Sauce Genovese

- フォアグラと穴子の炭火焼 ポルトルージュ

Foie gras et Congre Grille Sauce au Porte Rouge

- 伊勢海老ヴァプール トリュフ

Queue de Langouste et Champignon Sauvage aux Truffes

- 本日の鮮魚 Maison HANZOYA

Poisson du Jour a ma Façon

- いわて黒毛和牛ロース肉の備長炭焼き 柚子胡椒ソース

Faux-Filet de Bouef (A5-Iwate) Grille a Charbon de Bois et Aligot
Sauce au Yuzu-kosho

- 本日のリゾット

Risotto du Jour

- アヴァンデセール

Avant dessert

- 栗のクレーム ブリュレ

Crème Brûlée aux Marron et Truffe

- コーヒーまたは紅茶

Café ou Thé

HANZOYAオリジナルハーブティとラムパッケージ

Tisane et Carre au Rhum Raisin et aux Amandes