

Menu Journée 2024

- ・ホタテのプランチャ 牛蒡
- ・本日の鮮魚 Maison HANZOYA
- ・和牛頬肉 赤ワインブレゼ

※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

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

※お肉料理は塊で焼く為、全員同じお肉料理でお願い致します。

- ・チーズスフレ

- ・コーヒーまたは紅茶

HANZOYAオリジナルハーブティとラムパッケージ

Menu Sélection 2024

- ・ スタートの1品
- ・ ホタテのプランチャ 牛蒡
- ・ 牡蠣の低温ロースト 長ネギとトリュフ
- ・ 本日の鮮魚 Maison HANZOYA
- ・ 和牛頬肉 赤ワインブレゼ

※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

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

※お肉料理は塊で焼く為、全員同じお肉料理でお願い致します。

- ・ 本日のリゾット
- ・ 本日のシャーベット
- ・ チーズスフレ
- ・ コーヒーまたは紅茶

HANZOYAオリジナルハーブティとラムパッケージ

Menu Dégustation 2024

- ・ スタートの1品
- ・ ホタテのプランチャ 牛蒡
- ・ 牡蠣の低温ロースト 長ネギとトリュフ
- ・ オマール海老のミキュイ そのクレームとコンソメジュレ キャビア
- ・ 本日の鮮魚 Maison HANZOYA

※お肉料理は皆様同じ物をご提供となりますのでシェフお任せとなります。

- ・ 和牛頬肉 赤ワインブレゼ

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

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

- ・ 本日のリゾット

- ・ 本日のシャーベット

- ・ チーズスフレ

- ・ コーヒーまたは紅茶

HANZOYAオリジナルハーブティとラムパッケージ