

Menu de la Journée

Mars 2025

新玉葱のムースと菜花 Mousse d'Oignons Nouveau et Fleurs de Colza

太刀魚のムニエル アメリケーヌのエキューム Sabre à la Meunière et Écume de Américaine

豚バラ肉のカルボナード ジャガイモとアレッタ Carbonade de Poitrine de Porc avec Pommes de Terre et Aletta

百合根のヴァバロアと日向夏のジュレ 苺と Bulbe de Lys Vavarois, Gelée de Hyuganatsu et Fraises

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







Menu de Sélection

Mars 2025

ワカサギと春菊のフリット Fritto d'perlan et de Chrysanthème Comestibles

新玉葱のムースと菜花 Mousse d'Oignons Nouveau et Fleurs de Colza

貝類のヴルーテ 香味野菜のエテュヴェ サフラン風味 Velouté de Coquillages et Étuvée de Légumes au Safran

太刀魚のムニエル アメリケーヌのエキューム Sabre à la Meunière et Écume de Américaine

豚バラ肉のカルボナード ジャガイモとアレッタ Carbonade de Poitrine de Porc avec Pommes de Terre et Aletta

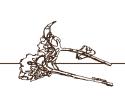
> 大磯の青海苔と黄金餅のリゾット Risotto au Riz Gluaut aux Persil de la Mer Oiso

> > 赤紫蘇のサングリア Sangria au Shiso Rouge

百合根のヴァバロアと日向夏のジュレ 苺と Bulbe de Lys Vavarois, Gelée de Hyuganatsu et Fraises

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







Menu Dégstation

Mars 2025

ワカサギと春菊のフリット Fritto d'perlan et de Chrysanthème Comestibles

新玉葱のムースと菜花 Mousse d'Oignons Nouveau et Fleurs de Colza

貝類のヴルーテ 香味野菜のエテュヴェ サフラン風味 Velouté de Coquillages et Étuvée de Légumes au Safran

佐賀県産 住之江牡蠣とオレンジ白菜 椎茸 Huîtres de Suminoé et Chou Orange Braisé aux Champignons Shiitake

> 太刀魚のムニエル アメリケーヌのエキューム Sabre à la Meunière et Écume de Américaine

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 Boiset Aligot l' Aubrac Sauce au Yuzu-Kosho

大磯の青海苔と黄金餅のリゾット Risotto au Riz Gluaut aux Persil de la Mer Oiso

> 赤紫蘇のサングリア Sangria au Shiso Rouge

百合根のヴァバロアと日向夏のジュレ 苺と Bulbe de Lys Vavarois, Gelée de Hyuganatsu et Fraises

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

