



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

貝類のヴェルーテ 香味野菜のエチュヴェ 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 Dégustation

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

