

Menu de la Journée

Octobre 2025

クリスピー椎茸 ムール貝とキノコのデュクセル Shiitake Croustillants Duxelles de Moules et Champignons

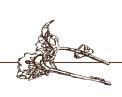
太刀魚の天日焼き ソースブールブラン Tresse de Sabre à la Salamandre Sauce Beurre Blanc

さの萬 萬幻豚のロースト 根セロリとトリュフ Porc Mangenton Rôti et Purée de Céleri Rave à la Truffe

> 無花果のババ 胡桃のグラッセ Baba aux Figues et Glaçage aux Noix

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







Menu de Sélection

Octobre 2025

自家製生ハムとロックフォール パン Pain Maison au Prosciutto et au Roquefort

クリスピー椎茸 ムール貝とキノコのデュクセル Shiitake Croustillants Duxelles de Moules et Champignons

栗とキノコのフリカッセトリュフ風味 Fricassée de Châtaignes et Champignons Sauvages

太刀魚の天日焼き ソースブールブラン Tresse de Sabre à la Salamandre Sauce Beurre Blanc

さの萬 萬幻豚のロースト 根セロリとトリュフ Porc Mangenton Rôti et Purée de Céleri Rave à la Truffe

> 穴子と黄金餅米のリゾット Risotto au Congre et Riz Gluaut

自家製 赤紫蘇のソルベ Sorbet Maison au Shiso Rouge

無花果のババ 胡桃のグラッセ Baba aux Figues et Glaçage aux Noix

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







Menu Dégstation

Octobre 2025

自家製生ハムとロックフォール パン Pain Maison au Prosciutto et au Roquefort

クリスピー椎茸 ムール貝とキノコのデュクセル Shiitake Croustillants Duxelles de Moules et Champignons

栗とキノコのフリカッセ トリュフ風味 Fricassée de Châtaignes et Champignons Sauvages

セロリのコンソメと和牛 松茸の香りを添えて Consommé de Céleri et Bœuf Wagyu à l'Arôme de Champignons Matsutake

太刀魚の天日焼き ソースブールブラン Tresse de Sabre à la Salamandre Sauce Beurre Blanc

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

> 穴子と黄金餅米のリゾット Risotto au Congre et Riz Gluaut

自家製 赤紫蘇のソルベ Sorbet Maison au Shiso Rouge

無花果のババ 胡桃のグラッセ Baba aux Figues et Glaçage aux Noix

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

