



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 Figs 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 Figs 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 Figs 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

