Menu de Journée

Novembre 2026

牡蠣の低温蒸し セロリのジュレとキャビア
Huîtres Cuites à basse température avec Gelée de Céleri et Caviar

ハタのプランチャ 天然椎茸のデュクセル
Filet de Hata à la Placha une Sauce Duxelles de Shiitake

エレゾ蝦夷鹿腿肉のロティーねずの実のフレーバー 茄子と玉葱
Chevreuil "Erezo" Rôtie aux Baies de Genièvre, Aubergines et Oignons

トリュフ ティラミス 紅玉
Tiramisu à la Truffe et aux Pommes

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





Menu de Sélection

Novembre 2026

半熟卵とキノコと蜂蜜
OEuf à la Coque,Champignons et Miel

牡蠣の低温蒸し セロリのジュレとキャビア
Huîtres Cuites à basse température avec Gelée de Céleri et Cavia

十勝産 ポワローのロースト ナッツ・カラスミ・トリュフ
Poireaux Rôtis de Tokachi, Noix,Poutargue et Truffes

ハタのプランチャ 天然椎茸のデュクセル
Filet de Hata à la Placha une Sauce Duxelles de Shiitake

エレゾ蝦夷鹿腿肉のロティーねずの実のフレーバー 茄子と玉葱
Chevreuil "Erezo" Rôtie aux Baies de Genièvre, Aubergines et Oignons

ナメコと黄金餅のリゾット
Risotto aux Nameko et au Riz Gluant Kogane

白桃のソルベ
Sorbet à la Pêche Blanche

トリュフ ティラミス 紅玉
Tiramisu à la Truffe et aux Pommes

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

Menu de Dégstation

Novembre 2026

半熟卵とキノコと蜂蜜
OEuf à la Coque,Champignons et Miel

牡蠣の低温蒸し セロリのジュレとキャビア
Huîtres Cuites à basse température avec Gelée de Céleri et Caviar

人参のムース雲丹と烏賊のコンソメ
Mousse de Carottes et Oursins
accompagnés d'un Consommé de Calamars

十勝産 ポワローのロースト ナッツ・カラスミ・トリュフ
Poireaux Rôtis de Tokachi, Noix,Poutargue et Truffes

ハタのプランチャ 天然椎茸のデュクセル
Filet de Hata à la Placha une Sauce Duxelles de Shiitake

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

ナメコと黄金餅のリゾット
Risotto aux Nameko et au Riz Gluant Kogane

白桃のソルベ
Sorbet à la Pêche Blanche

トリュフ ティラミス 紅玉
Tiramisu à la Truffe et aux Pommes

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

Cuisine Française Maison HANZOYA　　Chef de Cuisine Eiji KATO