



## Menu de la Journée

Mai 2026

桜鱒 コンフィー Wアスパラのヴルーテ トマトのジュレ  
Truite Confite, Velouté d'Asperges Blanches, Gelée de Tomates

サワラのプランチャー 天然春子椎茸ソース  
Filet de Sawara à la Plancha  
Sauce aux Champignons Shiitake Sauvages

大山地鶏胸肉のパネ 平塚産 アスパラガス フォワグラソース  
Poitrine de Poulet Fermier Panée et Asperges  
d'Hiratsuka à la Sauce au Foie Gras

メロンのヴァシュラン ペルノー風味 バジルのグラス  
Vacherin au Melon avec Pernod, Glace au Basilic

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





## Menu de Sélection

Mai 2026

蕪トリュフ餅  
Mochi au Navet et à la Truffe

桜鱒 コンフィー Wアスパラのヴルーテ トマトのジュレ  
Truite Confite, Velouté d'Asperges Blanches, Gelée de Tomates

豚足赤ワイン煮のパネ ジェノヴェーゼ添え  
Pieds de porc Panés et Cuits au Four, Braisés au Vin Rouge  
et accompagnés de Sauce Pesto

サワラのプランチャー 天然春子椎茸ソース  
Filet de Sawara à la Plancha  
Sauce aux Champignons Shiitake Sauvages

大山地鶏胸肉のパネ 平塚産 アスパラガス フォワグラソース  
Poitrine de Poulet Fermier Panée et Asperges d'Hiratsuka  
à la Sauce au Foie Gras

蕎麦がき  
Sobagaki

秦野産 清見オレンジのソルベ  
Sorbet à l'Orange Mandarine de Hadano

メロンのヴァシュラン ペルノー風味 バジルのグラス  
Vacherin au Melon avec Pernod, Glace au Basilic

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





## Menu Dégustation

Mai 2026

蕪トリュフ餅

Mochi au Navet et à la Truffe

桜鱒 コンフィー Wアスパラのヴルーテ トマトのジュレ  
Truite Confite, Velouté d'Asperges Blanches, Gelée de Tomates

豚足赤ワイン煮のパネ ジェノヴェーゼ添え

Pieds de porc Panés et Cuits au Four, Braisés au Vin Rouge  
et accompagnés de Sauce Pesto

モリーユのフリカッセ 温度卵 トリュフ風味

Fricassée de Morilles à l'Œuf Mollet et à la Truffe

サワラのプランチャー 天然春子椎茸ソース

Filet de Sawara à la Plancha

Sauce aux Champignons Shiitake Sauvages

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

蕎麦がき

Sobagaki

秦野産 清見オレンジのソルベ

Sorbet à l'Orange Mandarine de Hadano

メロンのヴァシュラン ペルノー風味 バジルのグラス

Vacherin au Melon avec Pernod, Glace au Basilic

ハーブティー&ラムパッケージ

Tisane et Carrée au Rhum et aux Amandes

