



Menu de la Journée

Jun 2026

Wアスパラのブランマンジェ 小さいお野菜と野草のミモザ仕立て
Blanc-Manger aux Asperges Blanches, agrémenté de Petits Légumes
et d'Herbes Sauvages façon Mimosa

八幡浜産 小甘鯛 松笠焼き 燻製エキューム カリフラワー
Amadai en Écailles et Écume Fumée et Chou-Fleur

大山地鶏胸肉のブレゼ マデラ酒風味 豆類のラギー
Poitrine de Poulet Braisée au Vin de Madère
et Ragoût de Légumineuses

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

Juin 2026

蕪トリュフ餅
Mochi au Navet et à la Truffe

Wアスパラのブランマンジェ 小さいお野菜と野草のミモザ仕立て
Blanc-Manger aux Asperges Blanches, agrémenté de Petits Légumes
et d'Herbes Sauvages façon Mimosa

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

八幡浜産 小甘鯛 松笠焼き 燻製エキューム カリフラワー
Amadai en Écailles et Écume Fumée et Chou-Fleur

大山地鶏胸肉のブレゼ マデラ酒風味 豆類のラグー
Poitrine de Poulet Braisée au Vin de Madère
et Ragoût de Légumineuses

蕎麦がき
Sobagaki

秦野産 晩柑のソルベ
Sorbet aux Agrumes de Bankan cultivé à 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

Juin 2026

蕪トリュフ餅
Mochi au Navet et à la Truffe

Wアスパラのブランマンジェ 小さいお野菜と野草のミモザ仕立て
Blanc-Manger aux Asperges Blanches, agrémenté de Petits Légumes
et d'Herbes Sauvages façon Mimosa

毛蟹のタルタル フォワグラのコンフィー
Tartare de Crabe Poilu et Confit de Foie Gras

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

八幡浜産 小甘鯛 松笠焼き 燻製エキューム カリフラワー
Amadai en Écailles et Écume Fumée et Chou-Fleur

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 晩柑のソルベ
Sorbet aux Agrumes de Bankan cultivé à 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

