



Menu Spécialité

Janvier 2026

牡蠣とほうれん草の極軽いグラタン
Gratin léger d'Huîtres et d'Épinards

蕪のフランとカリフラワー
Flan de Navets et Chou-Fleur

オレンジ白菜のブレゼと初春の野草 柚子のヴィネグレット
Chou Chinois Braisé aux Herbes Sauvages et Vinaigrette au Yuzu

ズワイガニのビスクとフォワグラのコンフィー 金柑風味
Bisque de Crabe des Neiges et Foie gras Confit à la Kumquat

蒸し蝦夷鮑 赤ワインと肝のソース 青海苔のリゾットと
Ormeau d'Ezo Cuit à la Vapeur, Sauce au Vin Rouge son Foie
et Risotto aux Aonori

金目鯛と冬蓮根のヴァプール 蓮根のフリットサラダ
Filet de Kinme-Dai et Racine de Lotus d'hiver Cuits à la Vapeur,
Salade de Racine de Lotus Frite à la Sauce à la Truffe

さの萬 (D・A・B) ドライエイジング ビーフ
ソース ボルドレーズ
Le Boeuf Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha
avec Bûche de Pomme de Terre Rôti Sauce Bordolaise

蕎麦がき
Sobagaki

自家製 柚子のソルベ
Sorbet au Yuzu fait Maison

イチゴ飴と蜜柑
Bonbons à la Fraise et Mandarines

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





Menu de la Journée

Janvier 2026

牡蠣とほうれん草の極軽いグラタン
Gratin léger d'Huîtres et d'Épinards

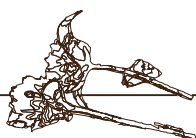
蕪のフランとカリフラワー
Flan de Navets et Chou-Fleur

金目鯛と冬蓮根のヴァプール 蓮根のフリットサラダ
Filet de Kinme-Dai et Racine de Lotus d'hiver Cuits à la Vapeur, Salade de Racine de
Lotus Frite à la Sauce à la Truffe

いわて牛モモ肉赤ワインロースト 人参のピューレ ノビルのフリット
Rond de Bœuf d'Iwate Rôti au Vin Rouge, Purée de Carottes, Oignon Sauvage Frit

イチゴ飴と蜜柑
Bonbons à la Fraise et Mandarines

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





Menu de Sélection

Janvier 2026

牡蠣とほうれん草の極軽いグラタン
Gratin léger d'Huîtres et d'Épinards

蕪のフランとカリフラワー
Flan de Navets et Chou-Fleur

オレンジ白菜のブレゼと初春の野草 柚子のヴィネグレット
Chou Chinois Braisé aux Herbes Sauvages et Vinaigrette au Yuzu

金目鯛と冬蓮根のヴァプール 蓮根のフリットサラダ
Filet de Kinme-Dai et Racine de Lotus d'hiver Cuits à la Vapeur,
Salade de Racine de Lotus Frite à la Sauce à la Truffe

いわて牛モモ肉赤ワインロースト 人参のピューレ ノビルのフリット
Rond de Bœuf d'Iwate Rôti au Vin Rouge, Purée de Carottes,
Oignon Sauvage Frit

蕎麦がき
Sobagaki

自家製 柚子のソルベ
Sorbet au Yuzu fait Maison

イチゴ飴と蜜柑
Bonbons à la Fraise et Mandarines

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





Menu Dégustation

Janvier 2026

牡蠣とほうれん草の極軽いグラタン
Gratin léger d'Huîtres et d'Épinards

蕪のフランとカリフラワー
Flan de Navets et Chou-Fleur

オレンジ白菜のブレゼと初春の野草 柚子のヴィネグレット
Chou Chinois Braisé aux Herbes Sauvages et Vinaigrette au Yuzu

ズワイガニのビスクとフォワグラのコンフィー 金柑風味
Bisque de Crabe des Neiges et Foie gras Confit à la Kumquat

金目鯛と冬蓮根のヴァプール 蓮根のフリットサラダ
Filet de Kinme-Dai et Racine de Lotus d'hiver Cuits à la Vapeur,
Salade de Racine de Lotus Frite à la Sauce à la Truffe

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

又は

さの萬 (D・A・B) ドライエイジング ビーフ
ソース ボルドレーズ
Le Boeuf Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha
avec Bûche de Pomme de Terre Rôti Sauce Bordolaise

蕎麦がき
Sobagaki

自家製 柚子のソルベ
Sorbet au Yuzu fait Maison

イチゴ飴と蜜柑
Bonbons à la Fraise et Mandarines

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

