

## 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 蓼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

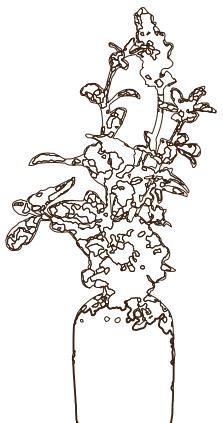
さの萬 (D・A・B) ドライエイジング ビーフ  
ソース ボルドレーズ  
Le Boeuf Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha  
avec Bûche de Pomme de Terre Rôti Sauce Bordolaise

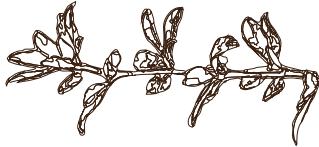
蕎麦がき  
Sobagaki

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

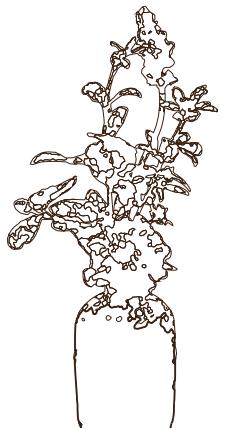
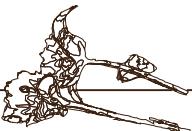
蕪のフランとカリフラワー  
Flan de Navets et Chou-Fleur

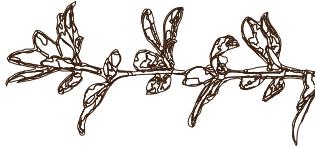
金目鯛と冬蓮根のヴァップール 蓼根のフリットサラダ  
Filet de Kinme-Dai et Racine de Lotus d'hiver Cuits à la Vapeur, Salade de Racine de  
Lotus Frite à la Sauce à la Truffe

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ップール 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

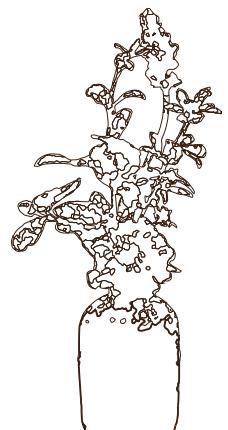
いわて牛モモ肉赤ワインロースト 人参のピュレ ノビルのフリット  
Rond de Bœuf d'Iwate Rôti au Vin Rouge, Purée de Carottes,  
Oignon Sauvage Frit

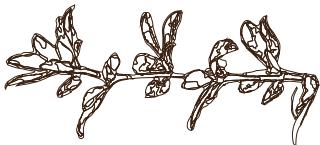
蕎麦がき  
Sobagaki

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 Dégstation

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ップル 蓼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

