Le Menu Dégstation

13.200 円

ブロッコリーと白子のフリット
Frites de Brocoris et Laitance au Sel

十勝産ポロネギのプレス、トリュフソース
Pressé de Poireaux Tokachi au Vinaigre de Truffe

蒲生産 早堀筍と地蛤の炊合せ タイム風味
Pousses de Bambou et Clams Mijotés au Thym

フォワグラのキャベツ包み レンズ豆
Chou Farci au Foie gras Caramélisé, Crème de Lentilles au Truffe

カマスと独活 帆立貝のジュ 新玉葱 春菊
Roulés de Kamasu Fumé au Udo et sa Sauce au Jus de Saint-Jacques

＊お肉料理は下記からお選びください

いわて牛イチボ肉と椎茸とナッツ＆ブルーチーズ
Culottede Boeuf à la Plancha et Shiitaké Farcis au Roquefort et aux Noix

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 Bœuf (A5-Iwate) Grillé à Charbon de Bois et Aligot l' Aubrac, Sauce au Yuzu-Kosho

さの萬（D・A・B）ドライエイジング ビーフ　赤ワインソース
Le Bœuf Mūri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Būche de Pomme de Terre Rōti, Sauce Bordelaise

シストロン仔羊と小カブのロースト
Carre d'Agneau de Sisteron et Navet Blanc Rōti et son Jus au Thym

黄金餅 蕎麦の実 青海苔
Riz gluant au Bouillon de Coquillages à l' Aonoriet et Sarrasin Rōti

イチゴのスープ　百合根クリーム
Jus de Fraise à la Clair et Crème de Yuriné

ワゴンデザート（２品とアイス）＆コーヒー
Le Chariot de Desserts（2 dessert et glace）et Café

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

Le Menu Sélection

9.460 円

ブロッコリーと白子のフリット
Frites de Brocoris et Laitance au Sel

十勝産ポロネギのプレス、トリュフソース
Pressé de Poireaux Tokachi au Vinaigre de Truffe

フォワグラのキャベツ包み レンズ豆
Chou Farci au Foie Gras et Crème de Lentilles

カマスと独活 帆立貝のジュ 新玉葱 春菊
Roulés de Kamasu Fumé au Udo et sa Sauce au Jus de Saint-Jacques

いわて牛イチボ肉と椎茸とナッツ＆ブルーチーズ
Culottede Boeuf à la Plancha et Shiitaké Farcis au Roquefort et aux Noix

＊お肉料理は下記に変更可能です
～（ プラス ￥1.980 ）～

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 Bœuf (A5-Iwate) Grillé à Charbon de Bois et Aligot l' Aubrac, Sauce au Yuzu-Kosho

さの萬（D・A・B）ドライエイジング ビーフ　赤ワインソース
Le Bœuf Mūri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Bûche de Pomme de Terre Rôti, Sauce Bordelaise

シストロン仔羊と小カブのロースト
Carre d'Agneau de Sisteron et Navet Blanc Rôti et son Jus au Thym

黄金餅 蕎麦の実 青海苔
Riz gluant au Bouillon de Coquillages à l' Aonoriet et Sarrasin Rôti

イチゴのスープ　百合根クリーム
Jus de Fraise à la Clair et Crème de Yuriné

ワゴンデザート（２品とアイス）＆コーヒー
Le Chariot de Desserts（2 dessert et glace）et Café

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

Le Menu Journée

5.830 円

十勝産ポロネギのプレス、トリュフソース
Pressé de Poireaux Tokachi au Vinaigre de Truffe

カマスと独活 帆立貝のジュ 新玉葱 春菊
Roulés de Kamasu Fumé au Udo et sa Sauce au Jus de Saint-Jacques

いわて牛イチボ肉と椎茸とナッツ＆ブルーチーズ
Culottede Boeuf à la Plancha et Shiitaké Farcis au Roquefort et aux Noix

＊お肉料理は下記に変更可能です
～（ プラス ￥3.520 ）～

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 Bœuf (A5-Iwate) Grillé à Charbon de Bois et Aligot l' Aubrac, Sauce au Yuzu-Kosho

さの萬（D・A・B）ドライエイジング ビーフ　赤ワインソース
Le Bœuf Mūri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Būche de Pomme de Terre Rôti, Sauce Bordelaise

シストロン仔羊と小カブのロースト
Carre d'Agneau de Sisteron et Navet Blanc Rôti et son Jus au Thym

ワゴンデザート（２品とアイス）＆コーヒー
Le Chariot de Desserts（2 dessert et glace）et Café

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