

Le Menu Dégustation

栗と蟹

Cappuccino de Châtaignes aux Crustacés

雲丹と貝類のカネロニ仕立て

Cannellonis de Pommes de Terre à la Mousse d'Oursin aux Coquillages

秋野菜のエテュヴェ

Légumes de l'Automne à l'Étuvée au Yuzu

フォアグラのフラン 天然きのことトリュフ

Flan de Foie Gras sous Fricassée de Champignons et à la Truffe

八角の鱗 焼き

Filet de Hakkaku en Croute d'Écailles

三重県 熊野地鶏 白隠元豆とキャベツのプレゼ 蕎麦の実

Kumano-Jidori Rôti si Crustillant

Haricots Blancs aux Chou Frisé à la Bourguignonne

(*お肉料理は下記に変更可能です)

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 Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Bûche de Pomme de Terre Rôti, Sauce Bordelaise

天然きのこ 卵

Risotto aux Champignons Sauvages et Œufs Brouillés

横浜産 無花果とブルーチーズのサバイヨン 胡桃

Sabayon de Figs au Bleu Gratinées

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



* 現在酒類のご提供は中止いたしております。尚 19:00をラストオーダーとさせていただきます。

Le Menu Sélection

栗と蟹

Cappuccino de Châtaignes aux Crustacés

雲丹と貝類のカネロニ仕立て

Cannellonis de Pommes de Terre à la Mousse d'Oursin aux Coquillages

秋野菜のエテュヴェ

Légumes de l'Automne à l'Étuvée au Yuzu

八角の鱗焼き

Filet de Hakkaku en Croute d'Écailles

三重県 熊野地鶏 白隠元豆とキャベツのプレゼ 蕎麦の実

Kumano-Jidori Rôti si Crustillant

Haricots Blancs aux Chou Frisé à la Bourguignonne

天然きのこ 卵

Risotto aux Champignons Sauvages et Œufs Brouillés

横浜産 無花果とブルーチーズのサバイヨン 胡桃

Sabayon de Figs au Bleu Gratinées

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

* お肉料理は下記に変更可能です。

～ (プラス ¥1,800) ～

いわて黒毛和牛ロース内の備長炭焼き 柚子胡椒風味


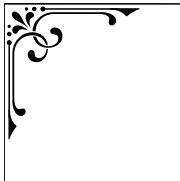
Faux-filet de Bœuf (A5-Iwate) Grillé à Charbon de Bois et Aligot l'Aubrac, Sauce au Yuzu-Kosho

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 Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Bûche de Pomme de Terre Rôti, Sauce Bordelaise



* 現在酒類のご提供は中止いたしております。尚 19:00をラストオーダーとさせていただきます。



Le Menu Journée

秋野菜のエテュヴェ
Légumes de l'Automne à l'Étuvée au Yuzu

八角の鱗 焼き
Filet de Hakkaku en Croute d'Écailles

三重県 熊野地鶏 白隠元豆とキャベツのプレゼ 蕎麦の実
Kumano-Jidori Rôti si Crustillant
Haricots Blancs aux Chou Frisé à la Bourguignonne

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 バッケージ
Tisane et Carrée au Rhum Rasin et aux Amandes

*お肉料理は下記に変更可能です。

～ （プラス ¥2.800）～

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 Mûri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Bûche de Pomme de Terre Rôti, Sauce Bordelaise