

Le Menu
¥ 12,000

ミニ Selワッサン
Petit Croissant au Sel (Champs de Blé)

貝類と小野菜のブレゼ カリフラワー
Les Coquillages Braisés aux Petits Légumes et Crème Dubarry

ポワロー葱 フラン 百合根 白子
Flan de Poireaux. Bulbe de Lys, aitançe

トリュフ 掘りたて牛蒡 菊芋
Velouté de Topinambours à la Truffe et Bardane Braisés aux Effluves de Truffe

太刀魚のムニエル 寺家 和田さんのオレンジ白菜のブレゼ添え
Rouleaux de Sabre à la Meunière et Chou Chinois Braisé

～ 下記4種よりお選びください～

平田牧場 純潔金華豚 腿肉のロースト 小蕪の低温焼き
Rôti de Porc Jambon KINKA et Navet Blanc à Basse Température

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

北海道 エレゾ鹿 薫燻 新玉葱 トリュフ風味 ジュニエーヴル
Chevreuil Élezo Cuite au Feu de Paille au Genièvre et Confit de l'Oignon au Truffe

野草 七草 黄金餅
Risotto (Kogané-Mochi) aux Sept Herbes

練乳 ブランマンジェ 香茸
Blanc Manger au Lait Concentré Sucré et KouTaké

搾りたてショコラ トンカ豆 又は ホワイトショコラ 柚子
Ganache au Chocolat-Tonka ou Ganache au Chocolat Blanc-Yuzu

コーヒー
Café

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



* 酒類のご提供は 19:00をラストオーダーとさせていただきます。

Le Menu

¥ 8,600

ミニ Selワッサン

Petit Croissant au Sel (Champs de Blé)

貝類と小野菜のブレゼ カリフラワー

Les Coquillages Braisés aux Petits Légumes et Crème Dubarry

トリュフ 掘りたて牛蒡 菊芋

Velouté de Topinambours à la Truffe et Bardane Braisés aux Effluves de Truffe

太刀魚のムニエル 寺家 和田さんのオレンジ白菜のブレゼ添え

Rouleaux de Sabre à la Meunière et Chou Chinois Braisé

平田牧場 純潔金華豚腿肉のロースト 小蕪の低温焼き

Rôti de Porc Jambon KINKA et Navet Blanc à Basse Température

野草 七草 黄金餅

Risotto(Kogané-Mochi) aux Sept Herbes

練乳 ブランマンジェ 香茸

Blanc Manger au Lait Concentré Sucré et KouTaké

コーヒー

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

北海道エレゾ鹿 薫燻 新玉葱 トリュフ風味 ジュニーエーヴル

Chevreuril Élezo Cuite au Feu de Paille au Genièvre et

Confit de l'Oignon au Truffe



* 酒類のご提供は 19:00をラストオーダーとさせていただきます。

Le Menu

¥ 5,300

12:00～15:00

貝類と小野菜のブレゼ カリフラワー
Les Coquillages Braisés aux Petits Légumes et Crème Dubarry

又は Ou

ポワロー葱 フラン 百合根 白子
Flan de Poireaux. Bulbe de Lys, aitançe

太刀魚のムニエル 寺家 和田さんのオレンジ白菜のブレゼ添え
Rouleaux de Sabre à la Meunière et Chou Chinois Braisé

平田牧場 純潔金華豚腿肉のロースト 小燕の低温焼き
Rôti de Porc Jambon KINKA et Navet Blanc à Basse Température

練乳 ブランマンジェ 香茸
Blanc Manger au Lait Concentré Sucré et KouTaké

コーヒー
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 ¥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

北海道エレゾ鹿 薫燻 新玉葱 トリュフ風味 ジュニエーヴル
Chevreuil Élezo Cuite au Feu de Paille au Genièvre et
Confit de l'Oignon au Truffe

