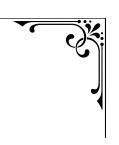


Le Menu ¥ 12,000



 $\xi = \text{Sel 7} \ \forall \ \forall \ \forall$ 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,aitance

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 藁燻 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 auTruffe

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

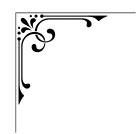
練乳 ブランマンジェ 香茸 Blanc Manger au Lait Concentré Sucré et KouTaké

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





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 藁燻 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 auTruffe





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, aitance

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

> 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 藁燻 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

