

オープン記念特別コース

13.200 → 10.450

アンチョビクロワッサン

Petit Croissant au Hancois (Champs de Blé)

独活と浅利山葵

Vlouté d'Udo et Clame, Etuvée d'Udo au Wasabi

神奈川県 春野菜のエテュヴェ

Etuvée de Légumes Kanagawa

黒鮪 アマンド 黒酢

Petets Daise de Thon Rouge à la Thaïlandaise

太刀魚 山菜のマトファン

Rouleaux de Sabre à la Meunière et Matafan aux Légumes Sauvages

和牛頬肉の赤ワイン煮 柚子 薪芋 ビーツ & オレンジ

Joue de Bœuf Braisée au Vin Rouge et Yuzu, Purée de Betteraves Rouges à l'Orange

～ (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 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

Chevreuril Élezo Cuite au Feu de Paille au Genièvre et  
Confit de l'Oignon au Truffe

幼い頃の香り

Risotto (Kogané-Mochi) aux Sept Herbes

二戸 三谷牧場 クレメダンジュ 杉山とちおとめ

Crémet d'Anjou aux Fraises

コーヒー & チュロス：蓬 (よもぎ) 春菊

Café et Chichis au Shungiku et Yomogi

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 20:00をラストオーダーとさせていただきます。

オープン記念特別コース  
9.460 → 8.250

アンチョビクロワッサン  
Petit Croissant au Hancois (Champs de Blé)

独活と浅利山葵  
Vlouté d'Udo et Clame, Etuvée d'Udo au Wasabi

神奈川県春野菜のエテュヴェ  
Etuvée de Légumes Kanagawa

太刀魚山菜のマトファン  
Rouleaux de Sabre à la Meunière et Matafan aux Légumes Sauvages

黒毛和牛頬肉の赤ワイン煮 柚子 薪芋 ビーツ&オレンジ  
Joue de Bœuf Braisée au Vin Rouge et Yuzu, Purée de Betteraves Rouges à l'Orange

幼い頃の香り  
Risotto(Kogané-Mochi) aux Sept Herbes

二戸三谷牧場クレメダンジュ 杉山とちおとめ  
Crémet d'Anjou aux Fraises

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 ¥1.980) ～

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 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



\* 酒類のご提供は 20:00をラストオーダーとさせていただきます。

オープン記念特別コース  
5.830

(シャンパン1杯プレゼント)

独活と浅利山葵  
Vlouté d'Udo et Clame, Etuvée d'Udo au Wasabi

太刀魚 山菜のマトファン  
Rouleaux de Sabre à la Meunière et Matafan aux Légumes Sauvages

黒毛和牛頬肉の赤ワイン煮 柚子 薪芋 ビーツ & オレンジ  
Joue de Bœuf Braisée au Vin Rouge et Yuzu , Purée de Betteraves Rouges à l'Orange

二戸 三谷牧場 クレメダンジュ 杉山とちおとめ  
Crémet d'Anjou aux Fraises

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 ¥3.080) ～

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

