

Le Menu Dégustation  
13.200

アンチョビクロワッサン

Petit Croissant au Hancois (Champs de Blé)

山形の山菜と新玉葱の柔らかなクリーム

Salade Plantes Sauvages et d'Oignons Nouveaux

ホワイトアスパラ 帆立貝のプランチャー 蛍烏賊

Pointes d'Asperges Blanches et Noix de Saint Jacques à la Plancha Vinagratte au Citron

鮎のクルスティアン大蒜 クレソン

Croustillant d'Ayu accompagnée de Cremeux à l'Ail et Cresson

メバルの海藻蒸し 初夏野菜の蒸し煮 海苔のブイヨン

Filet de Mébaru à la Vapeur d'Algues et Étuvée de Légumes du début d'été

～ 下記4種よりお選びください～

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

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 軽い燻製 インカの目覚め グラタンロックフォール 風味

Rôti de Chevreuil Élezo au Fumé et son Jus  
Gratin de Pommes de Terre au Roquefort

幼い頃の香り

Risotto(Kogané-Mochi) aux Sept Herbes

パイナップルのロースト バニラ ローズマリー

Ananas Rôti aux Épices

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



\* 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  
9.460

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

山形の山菜と新玉葱の柔らかなクリーム  
Salade Plantes Sauvages et d'Oignons Nouveaux

鮎のクルスティアン大蒜 クレソン  
Croustillant d'Ayu accompagnée de Cremeux à l'Ail et Cresson

メバルの海藻蒸し 初夏野菜の蒸し煮 海苔のブイヨン  
Filet de Mébaru à la Vapeur d'Algues et Étuvée de Légumes du début d'été

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

パイナップルのロースト バニラ ローズマリー  
Ananas Rôti aux Épices

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 2,200円) ～

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 軽い燻製 インカの目覚め グラタンロックフォール 風味  
Rôti de Chevreuil Élezo au Fumé et son Jus  
Gratin de Pommes de Terre au Roquefort



\* 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  
5.830

山形の山菜と新玉葱の柔らかなクリーム  
Salade Plantes Sauvages et d'Oignons Nouveaux

メバルの海藻蒸し 初夏野菜の蒸し煮 海苔のブイヨン  
Filet de Mébaru à la Vapeur d'Algues et Étuvée de Légumes du début d'été

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

パイナップルのロースト バニラ ローズマリー  
Ananas Rôti aux Épices

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 ¥3,300) ～

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 軽い燻製 インカの日覚め グラタンロックフォール 風味  
Rôti de Chevreuil Élezo au Fumé et son Jus  
Gratin de Pommes de Terre au Roquefort

