

Le Menu
13.200

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

髭鱈 (ヒゲダラ) のプランチャ 山菜のマトファン
Filet de Hige-Dara à la Plancha et Matafan aux Légumes Sauvages

～ 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 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

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

アーモンドジェノワーズ 平塚 杉山いちご
Genoise aux Amandes et Salades aux Fraises Hiratsuka au Lait Concentré Sucré

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
9.460

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

髭鱈 (ヒゲダラ) のプランチャー 山菜のマトファン
Filet de Hige-Dara à la Plancha 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

アーモンドジェノワーズ 平塚杉山いちご
Genoise aux Amandes et Salades aux Fraises Ishizuka au Lait Concentré Sucré

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 2,000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 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



* 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
5.830

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

髭鱈（ヒゲダラ）のプランチャー 山菜のマトファン
Filet de Hige-Dara à la Plancha 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

アーモンドジェノワーズ 平塚 杉山いちご
Genoise aux Amandes et Salades aux Fraises Ishizuka au Lait Concentré Sucré

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 ¥3,000）～

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

