

Le Menu Dégustation

トマトクロワッサン
Mini Croissants aux Tomates Séchées

トマト水 夏野菜
Salades d'été et L'Eau de Tomate - Gaspaccio -

トウモロコシと雲丹 海水
Oursins au Mousse de Maïs en Gelée d'eau de mer

穴子 フォアグラ 泡レタス
Confit de Foie Gras sur Plan de Coquillage accompagné de Filet de Congre Frit

カワハギ 鱗椎茸 磯蟹のビスク 万願寺
Kawahagi en Écaillés de Shiitaké à la Bisque de Crabe

三重県 熊野地鶏と天然きのこ
Kumano-jidori basse température à la Plancha et ses Champignons Sauvages

(* お肉料理は下記に変更可能です)

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 Alligot 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

郷土
Le Plat Local -Yamagata-
Salade aux Algues MéKabu, une Salade d'été

山梨県笛吹産 桃とラベンダー
La Pêche blanche plate au Muscat-shin à la lavande

チョコレート カフェエキューム
Soupe au Chocolat Tiède et l'Écume de Café

ハーブティー & レモン パッケージ
Tisane et Carrée au Citron Rasin et aux Amandes



* 酒類・LOは19:00をとさせていただきます 尚 酒類のご提供は90分間とさせていただきます。

Le Menu Sélection

トマトクロワッサン
Mini Croissants aux Tomates Séchées

トマト水 夏野菜
Salades d'été et L'Eau de Tomate – Gaspaccio –

トウモロコシと雲丹 海水
Oursins au Mousse de Maïs en Gelée d'eau de mer

カワハギ 鱗椎茸 磯蟹のビスク 万願寺
Kawahagi en Écailles de Shiitaké à la Bisque de Crabe

三重県 熊野地鶏と天然きのこ
Kumano-Jidori basse température à la Plancha et ses Champignons Sauvages

郷土
Le Plat Local –Yamagata-
Salade aux Algues MéKabu, une Salade d'été

山梨県笛吹産 桃とラベンダー
La Pêche blanche plate au Muscat-shin à la lavande

チョコレート カフェエキューム
Soupe au Chocolat Tiède et l'Écume de Café

ハーブティー & レモンパッケージ
Tisane et Carrée au Citron Rasin et aux Amandes

* お肉料理は下記に変更可能です。


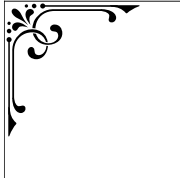
～ (プラス ¥1,800) ～

いわて黒毛和牛ロース内の備長炭焼き 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



* 酒類・LOは19:00をとさせていただきます 尚 酒類のご提供は90分間とさせていただきます。



Le Menu Journée

トマト水 夏野菜
Salades d'été et L'Eau de Tomate – Gaspaccio –

カワハギ 鱗椎茸 磯蟹のビスク 万願寺
Kawahagi en Écailles de Shiitaké à la Bisque de Crabe

三重県 熊野地鶏と天然きのこ
Kumano-jidori basse température à la Plancha et ses Champignons Sauvages

山梨県笛吹産 桃とラベンダー
La Pêche blanche plate au Muscat-shin à la lavande

コーヒー
Café

ハーブティー & レモン パッケージ
Tisane et Carrée au Citron 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