

Le Menu Spécial 1er Anniversaire HANZOYA

オレンジ白菜ブレゼのブイヨン仕立て
Chou Chinois Braises et ses Bouillons

和牛イチボ肉カルパッチョ 菜園仕立て
Carpaccio de Culotte de Bœuf et de Salade Crudités

牡蠣 カリフラワー 春菊
Huître mi-Cuite sur sa Mousseline de Chou Fleur, Huile de Shungiku

帆立貝 牛蒡 トリュフ 牛乳
Croustillant de Noix de St-Jacques
Crème de Bardane et de Racine de Rotus à la Truffe Lait Concentré

甘鯛松笠 蟹泡 百合根
Filet d'Amadai Matsukasa-Yaki et Yuriné Écume de Crabe

(*お肉料理は下記からお選びください)

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

シャラン鴨のローストとジュ 山芋
Canard Challandais Rôti au Son Jus et Yamaimo

黄金餅 蕎麦の実 葱 柚子
Riz gluant au Bouillon de Coquillages et Sarrasin Rôti
(Frites de Ciboule Ménégi Yuzu)

ココナッツミルクとレンズ豆の善哉仕立て
Soupe de Lentilles au Lait de Noix de Coco et Tapioca à la Japonaise

ワゴンデザート (2品とアイス) & コーヒー
Le Chariot de Desserts (2 dessert et glace) et Café

ハーブティー & ラム パッケージ
Tisane et Carrée au Rhum Rasin et aux Amandes

(2.000 円 ~)

北海道エレゾ鹿のロースト ジュニエーヴル風味
Rôti de Chevreuil Élezo Sauce au Genièvre

庄内産 青首鴨胸肉のローストソースサルミ
Salmis de Canards Colverts de Shonai



Le Menu Sélection

オレンジ白菜ブレゼのブイヨン仕立て
Chou Chinois Braises et ses Bouillons

和牛イチボ肉カルパッチョ 菜園仕立て
Carpaccio de Culotte de Bœuf et de Salade Crudités

帆立貝 牛蒡 トリュフ 牛乳
Croustillant de Noix de St-Jacques
Crème de Bardane et de Racine de Rotus à la Truffe Lait Concentré

甘鯛松笠 蟹泡 百合根
Filet d'Amadai Matsukasa-Yaki et Yuriné Écume de Crabe

仔羊のロースト軽い燻製
Noix d'Agneau Rôti Fumé Légèrement

黄金餅 蕎麦の実 葱葱 柚子
Riz gluant au Bouillon de Coquillages et Sarrasin Rôti
(Frites de Ciboule Ménégi Yuzu)

ココナッツミルクとレンズ豆の善哉仕立て
Soupe de Lentilles au Lait de Noix de Coco et Tapioca à la Japonaise

ワゴンデザート (2品とアイス) & コーヒー
Le Chariot de Desserts (2 dessert et glace) et 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 1.800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

(2.800円)

シャラン鴨のローストとジュ 山芋
Canard Challandais Rôti au Son Jus et Yamaimo

(3.500円～)

北海道エレゾ鹿のロースト ジュニエーヴル風味
Rôti de Chevreuil Élezo Sauce au Genièvre

庄内産 青首鴨胸肉のローストソースサルミ
Salmis de Canards Colverts de Shonai



Le Menu Journée

和牛イチボ肉カルパッチョ 菜園仕立て
Carpaccio de Culotte de Bœuf et de Salade Crudités

甘鯛松笠 蟹泡 百合根
Filet d'Amadai Matsukasa-Yaki et Yuriné Écume de Crabe

仔羊のロースト軽い燻製
Noix d'Agneau Rôti Fumé Légèrement

ココナッツミルクとレンズ豆の善哉仕立て
Soupe de Lentilles au Lait de Noix de Coco et Tapioca à la Japonaise

ワゴンデザート（2品とアイス）& コーヒー
Le Chariot de Desserts（2 dessert et glace） et 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 2.800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

（ 3.800 円）

シャラン鴨のローストとジュ 山芋
Canard Challandais Rôti au Son Jus et Yamaimo

