



Le Menu Dégustation

功刀鱒とクスクスのサラダ

Salade de Couscous au Fumé de Truite

毛蟹 カリフラワー

Crème de Chou-Fleur sous Kégani à la Duxelle de Champignon au Truffe

冬野菜のプレス

Pressé de Légumes aux Ciboule

フォアグラ かぶら 芽キャベツ 鶉卵

Foie Gras Poêlé avec Navet et Choux de Bruxelles Rôti

ヒラメとジャガイモのロースト エカイエ仕立て

Filet de Turbot en Écailles de Pommes de Terre

熊野地鶏の香味ボルト酒 ロースト

Kumano-Jidori Braisé aux Épices au Four

(*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 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

(2,000円~)

北海道エレゾ鹿のローストジュニエール風味

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

黄金餅 蕎麦の実 葱 柚子

Riz gluant au Bouillon de Coquillages et Sarrasin Rôti

(Frites de Ciboule Ménégi Yuzu)

アーモンドのブランマンジェ アマレットの香り

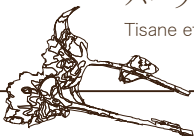
Blanc-Manger aux Amandes, Écume d'Amaretto

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





Le Menu Sélection

功刀鱒とクスクスのサラダ

Salade de Couscous au Fumé de Truite

冬野菜のプレス

Pressé de Légumes aux Ciboule

フォアグラ かぶら 芽キャベツ 鶉卵

Foie Gras Poêle avec Navet et Choux de Bruxelles Rôti

ヒラメとジャガイモのロースト エカイエ仕立て

Filet de Turbot en Écailles de Pommes de Terre

熊野地鶏の香味ボルト酒 ロースト

Kumano-Jidori Braisé aux Épices au Four

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)

アーモンドのブランマンジェ アマレットの香り

Blanc-Manger aux Amandes, Écume d'Amaretto

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**

~ (プラス ¥ 1.800) ~

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 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

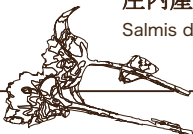
(3.500円~)

北海道エレゾ鹿のローストジュニエヴァル風味

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

冬野菜のプレス

Pressé de Légumes aux Ciboule

ヒラメとジャガイモのロースト エカイエ仕立て

Filet de Turbot en Écailles de Pommes de Terre

熊野地鶏の香味ポルト酒 ロースト

Kumano-Jidori Braisé aux Épices au Four

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

~ (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 Müri sur l'Os (Sanoman) à la Plancha avec Bûche de Pomme de Terre Rôti, Sauce Bordelaise

