

Le Menu Carte Blanche

シェフおすすめコース

L'amuse-bouche

本日の最初の一皿

Le “INADA” just cuit au genièvre légume du moment
イナダの低温キュイ ネズの実の香り 旬の野菜添え

Le foie gras du jour

フォアグラを使った一皿

Le poisson du jour cuit légèrement laquée raviole de laitue
鮮魚のラッケ 八丁味噌の風味 レタスのラヴィオリ

La médaillons de veau rôti et tarte “SHIITAKE” ecume de “SANSYO”
北海道産仔牛のメダイヨン 地元の原木椎茸のタルト 山椒風味

Le pré-dessert

プレデセール

Le tiramisu au fruits d'ete

夏のティラミス

Les mignardises

小菓子

Le café

カフェ

8,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax8%, Service10% 別途 消費税 8%、サービス料 10%