

MENU SPÉCIAL ¥15,000 (総額 ¥ 18,150)

Amuse-bouche

Mousseline d'oignons nouveaux de Kagoshima,
salade de céleri-rave et de crabe des neiges

鹿児島県産新たまねぎのムースリーヌ

ずわい蟹と根セロリのサラダ仕立て

Spécialité

Foie gras en feuille de chou, jus à la truffe

フォアグラのキャベツ包み

トリュフのジュースソース

Poisson

Daurade de Kochi poêlée,
asperges vertes de Saga à l'étuvée, jus de coquillages

高知県宿毛港より真鯛のポワレ

佐賀県産グリーンアスパラガスのエチューベ

磯の香るジュードココキヤージュ

Viande

Bœuf de Chiba rôti, jardinière de
pousse de bambou, colza et fèves

国産牛 絆牛乱市のロースト 春野菜のジャルディニエール

芳醇な赤ワインソース

Dessert

Vacherin aux fraises et au chocolat blanc, coulis aux amandes

菅谷いちご園いちごっ子とショコラブランのヴァシュラン

アーモンド風味のクーリ

Café ou Thé

食後のお飲み物

※メニュー内容は一例でございます。

食材が変更になる場合もございますのでご了承くださいませ。