

MENU SAISON

～Salé～

～Amuse-bouche～

Soupe froide de tomates, mozzarella, croustillant de jambon cru

おかざき農園フルーツマトの冷たいスープとモッツァレラチーズ

生ハムのクリスティアン

～Entrée～

Homard à la royale, gelée de bouillabaisse

活オマール海老のマリネ

ブイヤベースのジュレ ロワイヤル仕立て

～Poisson～

Bar d'Edo-mae grillé, aubergine, beurre blanc

江戸前鱸のグリル

宮崎県伝統野菜佐土原ナス 軽やかなブルブランソース

～Viande～

Bœuf Angus en croûte de poivre noir, grillé sur charbon de bois,

navets, jardinière de légumes d'été, réduction balsamique

黒胡椒を纏った黒アングス牛の土佐備長炭焼き

野辺地かぶ、初夏の彩野菜の菜園風

バルサミコ酢のレデュクション

～Dessert～

Compote de pêche blanche au marasquin

白桃のコンポート マラスキーノ風味

～Mignardises～

小菓子

～Café ou thé～

食後のお飲み物

¥10,000(総額 ¥12,100)

※旬の食材をお届けするため、お料理内容は変更になる場合がございます。

MENU CLIMAT

～Salé～

～Amuse-bouche～

Soupe froide de tomates, mozzarella, croustillant de jambon cru

おかざき農園フルーツマトの冷たいスープとモッツァレラチーズ
生ハムのクリスティアン

～Entrée～

Carpaccio de navets et de calamar, aioli aux olives noires

野辺地かぶとあおり烏賊のカルパッチョ
黒オリーブとアイヨリ

～Viande～

Côte de porc Asano rôtie, fenouil confit, jus à l'anis

栃木県産あさの豚ロース肉のロティ
フェンネルのコンフィ アニス香るジュース

～Dessert～

Cylindre de mangue à la noix de coco,

coulis mangue-passion

マンゴーとココナッツのシランドル
パッションフルーツとマンゴーのクーリ

～Mignardises～

小菓子

～Café ou thé～

食後のお飲み物

¥3,800 (総額 ¥ 4,598)

※旬の食材をお届けするため、お料理内容は変更になる場合がございます。

MENU SOLEIL

～Salé～

～Amuse-bouche～

Soupe froide de tomates, mozzarella, croustillant de jambon cru

おかざき農園フルーツマトの冷たいスープとモッツァレラチーズ
生ハムのクリスティアン

～Entrée～

Carpaccio de navets et de calamar, aioli aux olives noires

野辺地かぶとあおり烏賊のカルパッチョ
黒オリーブとアイヨリ

～Poisson～

Bar d'Edo-mae grillé, aubergine, beurre blanc

江戸前鱸のグリル
宮崎県伝統野菜佐土原ナス 軽やかなブルブランソース

～Viande～

Côte de porc Asano rôtie, fenouil confit, jus à l'anis

栃木県産あさの豚ロース肉のロティ
フェネルのコンフィ アニス香るジュースソース

～Dessert～

Cylindre de mangue à la noix de coco,
coulis mangue-passion

マンゴーとココナッツのシランドル
パッションフルーツとマンゴーのクーリ

～Mignardises～

小菓子

～Café ou thé～

食後のお飲み物

¥5,500 (総額 ¥6,655)

※旬の食材をお届けするため、お料理内容は変更になる場合がございます。

差替えメニュー

シェフこだわりの7月限定の旬の食材
特別な一皿をこの機会に是非、お召し上がりください。

Entrée ou Poisson / Appetizer or Fish

前菜 または 魚料理

Homard rôti, beurre blanc aux herbes

活オマール海老のロースト

ハーブ香るブルブラン

+ ¥3,000(総額 ¥ 3,630)

Viande / Meat

肉料理

Bœuf Wagyu grillé sur charbon de bois,
jardinière de légumes d'été, sauce au vin rouge

特選和牛の土佐備長炭焼き

農園直送の初夏の彩野菜 ジャルディニエール仕立て

芳醇な赤ワインソース

+ ¥3,000(総額 ¥ 3,630)

Dessert / Dessert

デザート

Compote de pêche blanche au marasquin

白桃のコンポート マラスキーノ風味

差換え + ¥1,000(総額 ¥ 1,210)

追加 + ¥2,000(総額 ¥ 2,420)