

MENU DÉJEUNER

Amuse-bouche, Entrée ou Poisson, Viande, Dessert, Café
アミューズ・ブーシュ、前菜または魚料理、肉料理、デザート、コーヒー

3,700

MENU SPÉCIALE

Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Viande, Dessert, Café
アミューズ・ブーシュ、前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー

4,700

アミューズ・ブーシュ

Appetizer

餐前小食

グリエしたバイ貝と糸瓜の冷たいロワイヤル

ボタン海老のソースとパセリのオイル

Grilled baigai shell with royale, botan-ebi prawn sauce and parsley oil

烤海蛸螺與絲瓜燉蛋 佐牡丹蝦汁與香芹油

ほうぼうと翡翠茄子 海藻風味のソースコキヤージュ

Gurnard with aubergine and asari clam and seaweed sauce

小銀綠鱒魚與翡翠茄子 佐海藻風味貝殼汁

能登豚の炭火焼き 万願寺とうがらし フルムダンベールのソースと赤ワインソース

Char-grilled pork with Manganji pepper and Fourme d'Ambert cheese sauce

炭烤能登猪 萬願寺辣椒 佛姆·德·阿姆博特芝士醬與紅酒汁

金沢小玉西瓜のグラニテとライチのムース ブランマンジェ

Watermelon granita ice with lychee mousse and blancmange

金澤小玉西瓜冰沙與荔枝慕斯 法式奶凍

コーヒー

Coffee

咖啡

MENU GASTRONOMIQUE

Amuse-bouche, Entrée, Entrée, Poisson, Viande, Avant-dessert, Dessert, Café, Mignardises
アミューズ・ブーシュ、前菜、前菜、魚料理、肉料理、アヴァンデザート、デザート、コーヒー、小菓子

11,000

アミューズ・ブーシュ

Appetizer

餐前小食

グリエしたバイ貝と糸瓜の冷たいロワイヤル

ボタン海老のソースとパセリのオイル

Grilled baigai shell with royale, botan-ebi prawn sauce and parsley oil

烤海蛸螺與絲瓜燉蛋 佐牡丹蝦汁與香芹油

旬食材を使った本日のシェフお任せ前菜

Starter of the day, our chef's choice

使用当季食材的主厨特制料理

夏鱈 北陸のスーポドワソンのソース セロリとフェネルを添えて

Roast cod with fish soup sauce, celery and fennel

夏季鱈魚 北陸的法國南部風魚湯汁 佐芹菜與茴香

Dinde, légumes d'été, sauce suprême et sauce Périgieux

阿岸の七面鳥 夏野菜

腿はシュープレームソース 胸肉はトリュフソースで

Turkey with summer vegetables, suprême sauce and Périgieux sauce

阿岸七面鳥牌雞肉 夏季蔬菜 腿肉佐至尊汁 胸肉佐松露汁

アヴァンデザート

Pre-dessert

餐後甜點

桃のコンポート マラスキーノ風味のグラニテ添え

Stewed peach with peach granita ice

糖水蜜桃 黑櫻桃酒風味冰沙

コーヒー 小菓子

Coffee and mignardises

咖啡、小甜點