

平日限定 WEEKDAYS ONLY

## NATURE

7 Dishes | Mignardises | Café

8,800

---

Pairing +6,820 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 4種

---

〈 PETIT SALE 〉

プティクロワッサン そら豆 エピス

Croissants, fava beans, spices

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

穴子 木の芽 マトロート ひつまぶし ライスチップ

Steamed conger eel with red wine sauce, kinome, rice chips

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

縞鰯 茄子 大葉 パッションフルーツ

Fresh white trevally tartar with eggplant, shiso and passion fruit

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

| VEGAN | ズッキーニ 香草 ロメスコ ヴィーガン

Baked zucchini with herbed, romesco sauce

〈 POISSON 〉

イサキ ヴィエノワーズ 玉蜀黍 アルベール

Pan fried Japanese grunt, viennese style, corn, albert sauce

〈 VIANDE 〉

あいち鴨 ビーツ ハイビスカス 黒にんにく

Roasted local aged duck, beets, hibiscus, garlic

or

田原牛 ホワイトアスパラ ラクレット 夏トリュフ +2,750

Roasted Tahara beef rump, white asparagus, raclette cheese, summer truffles

〈 DESSERT 〉

メロン サボテン アーモンド ブランマンジェ

Melon and cactus ice parfait, almond blanc-mange

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子

---

## TERROIRE

8 Dishes | Mignardises | Café

14,300

Pairing +7,480 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 4種

〈 PETIT SALE 〉

プティクロワッサン そら豆 エピス

Croissants, fava beans, spices

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

穴子 木の芽 マトロート ひつまぶし ライスチップ

Steamed conger eel with red wine sauce, kinome, rice chips

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

縞鰯 茄子 大葉 パッションフルーツ

Fresh white trevally tartar with eggplant, shiso and passion fruit

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

| VEGAN | ズッキーニ 香草 ロメスコ ヴィーガン

Baked zucchini with herbed, romesco sauce

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

三河赤鶏 ビスク 大浅利 和泉そうめん

Chicken bisque with clam, local somen noodles

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

車海老 帆立貝 トムヤンクン ココナッツ

Boiled prawns, scallops, coconut, oriental style

〈 VIANDE 〉

仔羊 グリーンアスパラ ラクレット

Roasted lamb, green asparagus, raclette cheese

OR

田原牛 ホワイトアスパラ ラクレット 夏トリュフ +2,750

Roasted Tahara beef rump, white asparagus, raclette cheese, summer truffles

〈 DESSERT 〉

メロン サボテン アーモンド ブランマンジェ

Melon and cactus ice parfait, almond blanc-mange

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子

## GASTRONOMY

9 Dishes | Mignardises | Café

19,800

Pairing +9,900 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 5種

〈 PETIT SALE 〉

プティクロワッサン そら豆 エピス

Croissants, fava beans, spices

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

穴子 木の芽 マトロート ひつまぶし ライスチップ

Steamed conger eel with red wine sauce, kinome, rice chips

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

縞鰯 茄子 大葉 パッションフルーツ

Fresh white trevally tartar with eggplant, shiso and passion fruit

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

| VEGAN | ズッキーニ 香草 ロメスコ ヴィーガン

Baked zucchini with herbed, romesco sauce

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

三河赤鶏 ビスク 大浅利 和泉そうめん

Chicken bisque with clam, local somen noodles

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

車海老 帆立貝 トムヤンクン ココナッツ

Boiled prawns, scallops, coconut, oriental style

〈 POISSON 〉

鯛 ヴィエノワーズ 玉蜀黍 アルベール

Pan fried Japanese flathead, viennese style, corn, albert sauce

〈 VIANDE 〉

田原牛 ホワイトアスパラ ラクレット 夏トリュフ

Roasted Tahara beef rump, white asparagus, raclette cheese, summer truffles

〈 DESSERT 〉

メロン サボテン アーモンド ブランマンジェ

Melon and cactus ice parfait, almond blanc-mange

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子