

SEASON

6 Dishes | Mignardises | Café

7,700

Pairing + 5,500 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 4種

〈 PETIT SALE 〉

プチクロワッサン ブロッコリー デュガ
Croissants, broccoli, dukkah

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

平目 春豆 日向夏 カルパッチョ
Fresh flatfish, green beans, citrus fruit, mustard

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

|VEGAN| 筍 山菜 ロメスコ 山椒 ヴィーガン
Baked bamboo shoots covered with rice flour, wild vegetables, romesco sauce

〈 POISSON 〉

鱈 蛸 烏賊 ハーブ チョリソー
Roasted Japanese spanish mackerel, firefly squid tapenade, herb and chorizo sauce

〈 VIANDE 〉

あいち鴨 新ジャガイモ ザワークラフト
Roasted Aichi duck, local potatoes and cabbage, Alsace style

or

田原牛 新玉葱 フルムダンベール モリーユ茸 +2,750
Roasted Tahara beef rump, onion and flumm d'ambert, morilles mushroom sauce

〈 DESSERT 〉

苺 桜 酒粕 ヴァシュラン
Strawberry, cherry blossom, sake lees, vacherin

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子

FOREST

7 Dishes | Mignardises | Café

13,200

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 〉

プチクロワッサン ブロッコリー デュガ
Croissants, broccoli, dukkah

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

知多美人蕎麦 クレープ あいち姫豚 リエット レタス
Chita bijin soba crepe, pork rillettes and lettuce

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

平目 春豆 日向夏 カルパッチョ
Fresh flatfish, green beans, citrus fruit, mustard

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

|VEGAN| 筍 山菜 ロメスコ 山椒 ヴィーガン
Baked bamboo shoots covered with rice flour, wild vegetables, romesco sauce

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

オマール海老 ホワイトアスパラ 桜海老 鶏卵 エスニック
Fried lobster with sauteed white asparagus, scrambled eggs, spices

〈 VIANDE 〉

田原牛 新玉葱 フルムダンベール モリーユ茸
Roasted Tahara beef rump, onion and flumm d'ambert, morilles mushroom sauce

〈 DESSERT 〉

苺 桜 酒粕 ヴァシュラン
Strawberry, cherry blossom, sake lees, vacherin

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子