



AMUSE
一口アミューズ

APPETIZER
帆立貝柱の冷燻製
デュークセルミルフィーユ

HOT APPETIZER
マグレカナルのローストと
モッツアレラの炙り
ベリーベリーソース

FISH
赤海老のブイヤベース仕立て

MEAT
くちどけ加藤ポークのポワレ
ケイジャンスイートチリソース

DESSERT
本日のデザート

¥6,800

表示価格はすべて税込です。
人数分でオーダーください。
シートチャージとして別途¥550 頂戴いたします。
コースは別途バン代 ¥330 頂戴いたします。



AMUSE
一口アミューズ

APPETIZER
蛸のカルパッチョ
大葉のソースピストゥー

HOT APPETIZER
マグレカナルのロースト
茄子と長葱のコンフィチュール
タブナードソース

PASTA
蛤とオクラのクリームリゾット

FISH
鮮魚のヴァプルー
西京味噌ココナッツソース

MEAT
黒毛和牛のグリエ
ドゥミヴァンルージュ

DESSERT
デザート盛り合わせ

¥9,800



AMUSE
一口アミューズ

APPETIZER
甘エビとマグロのタルタル
有機野菜のカクテル

APPETIZER
比内地鶏とセミドライトマト、
オクラのマリネ

HOT APPETIZER
殻付きあさりと
カラスミのニョッキ

FISH
鮮魚のポワレ
トリュフを加えたデュークセルクリーム

MEAT
黒毛和牛の瞬間燻製
フォアグラ添え

DESSERT
本日のデザート

¥15,000

要予約