Dinner Course “TSUKI”

素材で旅するレストラン

アペリティフ
3種類のアペリティフ

アミューズ
甘海老のタルタル 青林檎　黒文字　キャビア

前菜1
ムール貝のフラン　烏賊のコンソメ　雲丹

前菜2
秋刀魚　松茸　アリッサ

魚料理
甘鯛　鱗焼き　ミニトマト　デュグレレ

肉料理
銀の鴨　無花果　蕎麦粉のパニス
※テーブル毎の変更をお願いいたします
※以下の金額で変更が可能でございます
【和牛 サーロイン +3,000円 / 和牛 フィレ +6,000円】

デザート1
カシス　ピオーネ　ヨーグルト　山椒
または
ブルーチーズのスフレグラス　トマトのコンフィチュール

デザート2
洋梨　コンポート　スフレコニャック　キャラメル

小菓子
3種類のお茶菓子

¥20,000

※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております。
※食材のメニュー変更が生じる場合がございます。
※食材の産地は時期により変動いたします。

Dinner Course “HOSHI”

素材で旅するレストラン

アペリティフ
3種類のアペリティフ

アミューズ
甘海老のタルタル　青林檎　黒文字　キャビア

前菜1
鮪のマリネ　ビーツ　ライムのヴィネグレット

前菜2
鳶色舞茸　帆立　柚子胡椒

魚料理
甘鯛　鱗焼き　ミニトマト　デュグレレ

肉料理
熟成和牛　炭火焼　野菜のラヴィゴットソース

※テーブル毎の変更をお願いいたします
※以下の金額で変更が可能でございます
【和牛フィレ +3,000円】

デザート1
カシス　ピオーネ　ヨーグルト　山椒
または
ブルーチーズのスフレグラス　トマトのコンフィチュール

デザート2
洋梨　コンポート　スフレコニャック　キャラメル

小菓子
3種類のお茶菓子

¥25,000

※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております。

※食材のメニュー変更が生じる場合がございます。

※食材の産地は時期により変動いたします。