

APPETIZER

オシェトラキャビア

焼きたてブリオッシュフィユテ
サワークリーム フレッシュハーブ (g)

50g
4,000

茨城県産 平飼い卵

エリンギのデュクセル 椎茸パウダー トリュフ
イエローワインソースと木の芽オイル (g)

4,800

岐阜県産 トマトのインフュージョン

トマトのコンソメ オシェトラキャビア 昆布
胡瓜のバリエーション 紫蘇 バジル (g)

3,500

久米島産 車海老

茄子のムースリーヌ オシェトラキャビア
ピペラード 枝豆味噌
ソーテルヌワインで味付けされた自家製ぼん酢 (n, g)

7,900

北海道産 毛蟹

茶碗蒸しのインスピレーション (g)

6,000

FROM THE SEA

江戸前船橋瞬めすずき

蕪の折り紙 浅利 鯉節
海藻とバターの特テー クレソンソース

7,800

岩手県産 蛸

赤玉葱のグラッセ 黒オリーブの克蘭ブル
パセリジュレ マトロート風ソース (g)

7,000

九州産 太刀魚

キャベツ 林檎のバリエーション
黒とんぼ酒と酢橘のソース

8,000

FROM THE LAND

モダン キャベツファルシ

ハーブの庭園 デイルオイル 人参のライトフォーム (v)
13,000

熊本県産 あか牛

季節のエンドウ豆 南瓜のニョッキ
牛肉のジュ 柚子胡椒 (g)

18,500

ブルターニュ産 仔牛

仔牛のスモーク 牛蒡とトリュフ
パールオニオン バーベナ香るジュ

16,000

岐阜県産 A5 飛騨牛サーロイン

じゃが芋のミルフィーユ トリュフサラダ
ペリゲーソース (n, g)

21,500

(n) ナッツ類使用メニュー

(g) グルテン使用メニュー

(v) ベジタリアンメニュー