

“デパール”

17,000

アミューズブーシュ

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)

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)

江戸前船橋瞬べすずき

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

神戸産 カマンベール

トリュフ 緑色野菜 胡桃 (n, g)
+4,000

ミルクサンド

「リ・オ・レ」とミルククッキーサンド
ミルクアイスクリーム ミルクジャム フルール・ド・セル (n, g)

コーヒー または 紅茶

プティフル (g)

“ヴォヤージュ”

23,000

アミューズブーシュ

北海道産 毛蟹

茶碗蒸しのインスピレーション (g)

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)

岩手県産 蛸

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

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)

神戸産 カマンベール

トリュフ 緑色野菜 胡桃 (n, g)
+4,000

岡山県産 桃

桃のムースとコンポート 赤紫蘇のソルベ
フロマージュブランのエスプーマ バジルわらび餅 (g)

コーヒー または 紅茶

プティフル (g)

“デスティナシオン”

32,000

アミューズブーシュ

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)

長崎県産 アオリイカ

素麺のインスピレーション
生ハムとコンソメのバターソース 京都府産黒七味
行者ニンニクのリフレッシュメント

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

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

神戸産 カマンベール

トリュフ 緑色野菜 胡桃 (n, g)
+4,000

山梨県産 シャインマスカット

和菓子のインスピレーション 白味噌のアイスクリーム
緑茶と青柚子のジュレ (n, g)

コーヒー または 紅茶

プティフル (g)

(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

