

“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 鰹節
海藻とバターの特レー 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)

“デスティナション”

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ぽん酢 ^(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