

Menu

Amuse bouche

アミューズ・ブーシュ

Sliced KINKI fish with celeriac, cep mushrooms, and cabbage

キンキのトランシェ セロリラヴ セップ茸とちりめんキャベツ

Braised langoustine and local fish 'Consommé Bouillabaisse'

ラングスティヌのIチュヴェ 小蕪のロースト 地魚の'コンソメブイヤベース'

Charcoal-grilled Nodoguro with crab and persimmon galette and vin jaune sauce

のどぐろの炭火焼 渡り蟹と柿のガレット 秋ナスのヴァンジョーヌソース

'Kurazono' beef filet with colorful Kamakura vegetables and red wine sauce

倉菌牛フィレ肉 カラフルな鎌倉野菜 麴の香る赤ワインソース

Prè dessert

プレ デセール

Spiced pear 'Bartlett' and caramelized chiboust

塩原農園の洋ナシ'バートレット' スパイイスとキャラメルシブースト

Mignardises / Infusion

ミニアルティーズ / アンフュージョン

24,200-



メニューはコース一例です。季節や仕入れの状況により内容は変わります。

価格には、消費税・10% サービス料が含まれます。