

Menu

Amuse bouche

アミューズ・ブーシュ

Straw-smoked langoustine, bouillon cappuccino with chestnut and butternut squash velouté

藁の香りを纏ったラングスティースとそのブイヨンカプチーノ 栗とバターナッツのブルーテ

Porcini and foie gras feuilleté with an apple salad

ポルチーニ茸とフォアグラのフィユテ 林檎のサラダ

KINKI and grilled sucrine infused with Vin Jaune and cauliflower coulis

駿河湾 キンキとシュクリーヌのグリエ ヴァンジョーヌの香り カリフラワーのクーリ

Roasted Kurazono beef filet with seasonal Western and local organic vegetables

倉園牛フィレ肉のロースト 旬の西洋野菜と無農薬鎌倉葉山野菜

Prè dessert

プレ デセール

Shiohara farm grapes with white chocolate tuile and pecan crumble

長野塩原農園の葡萄たち ショコラブランのチュイル ピーカンナッツのクランブル

Mignardises / Infusion

ミニャルディーズ 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。