

MENU A

シェフからの春の一皿
Amuse Bouche

前菜 STARTERS

京菜花と筍 蛤のオレキエツテ 山形県産の田芹の香りを添えて
Rape blossom and bamboo shoot, Clam Orecchiette with Japanese parsley sauce from Yamagata

メインディッシュ MAIN DISH

ハンガリー産鴨胸肉 千葉県産葉玉葱 インカの日覚め 有機フレンチ大根のロースト
黒オリーブのパウダーとシンプルなジュ・ソースで
Roasted of duck breast from Hungary Onion, potato, Japanese radish
Powder of black olive and simple duck sauce

デザート 1st DESSERT

【2種類より1品お選び下さい】

京都産金時人参のロワイヤル ベルペーヌ香るアナナスのソルベ ほんのり塩味のヴァンシュラン
Royale of carrot, Pineapple sherbet of Lemon verbena flavor Vacherin salty taste

新潟県産コシヒカリのり・オレ 紀州和歌山県伊藤農園の柑橘を様々なスタイルで
Milk KOSHIHIKARI rice pudding Citrus, by various styles from Ito farm

デザート 2nd DESSERT

【3種類より1品お選び下さい】

タス・ショコラ 和歌山県産葡萄山椒香るソルベ・ショコラ パールクロッカ
ン
キャラメル・バナナとブリオッシュのクルトン
TASS CHOCOLAT chocolate sherbet of grape Japanese pepper flavor
Banana caramel and crouton of brioche

福岡県産苺くあまおう>タヒチ産グラスヴァニニューのミルフィユ
Strawberry mille- feuille with vanilla ice cream "Botanica style"

種子島産安納芋のスフレパンケーキ 和三盆糖のエスプーマとヴァニラのキューブ
Japanese potato Souffle pancakes, espuma of wasanbon sugar and vanilla cube

コーヒーと小菓子
Coffee and Mignardies

¥3,000

8%税金・サービス料 10%別 8%tax and 10%service charge not included
お米は全て国産米です。We use 100% domestic rice.
食物アレルギーのある方は予めお申出下さい。Please inform of any food allergies.

MENU B

シェフからの春の一皿
Amuse Bouche

前菜 STARTERS

薫り高いイタリア産グリーンピースの冷たいスープ
熊本県産スナップエンドウ 空豆 京筍 蛍烏賊 平貝の軽いマリネ
インカの日覚めのクリュスティアンを添えて
Cold Italian green peas soup peas, broad beans, bamboo shoot, firefly squid, marinade razor clam
Japanese potato croustillant

魚料理 FISH DISH

市場より直送本日の鮮魚 神奈川県三浦産春キャベツのエチューベ
山形県産蕨の茎と小海老のフリット 檸檬の香りを添えて...
Catch of the day, spring cabbage etuver butterbur scape and shrimp frit with lemon flavor

肉料理 MEAT DISH

ハンガリー産鴨胸肉 千葉県産葉玉葱 インカの日覚め 有機フレンチ大根のロースト
黒オリーブのパウダーとシンプルなジュ・ソースで
Roasted of duck breast from Hungary Onion, potato, Japanese radish
Powder of black olive and simple duck sauce

デザート 1st DESSERT

【2種類より1品お選び下さい】

京都産金時人参のロワイヤル ベルペーヌ香るアナナスのソルベ ほんのり塩味のヴァンシュラン
Royale of carrot, Pineapple sherbet of Lemon verbena flavor Vacherin salty taste

新潟県産コシヒカリのり・オレ 紀州和歌山県伊藤農園の柑橘を様々なスタイルで
Milk KOSHIHIKARI rice pudding Citrus, by various styles from Ito farm

デザート 2nd DESSERT

【3種類より1品お選び下さい】

タス・ショコラ 和歌山県産葡萄山椒香るソルベ・ショコラ パールクロッカ
ン
キャラメル・バナナとブリオッシュのクルトン
TASS CHOCOLAT chocolate sherbet of grape Japanese pepper flavor
Banana caramel and Crouton of brioche

福岡県産苺くあまおう>タヒチ産グラスヴァニニューのミルフィユ
Strawberry mille- feuille with vanilla ice cream "Botanica style"

種子島産安納芋のスフレパンケーキ 和三盆糖のエスプーマとヴァニラのキューブ
Japanese potato Souffle pancakes, espuma of wasanbon sugar and vanilla cube

コーヒーと小菓子
Coffee and Mignardies

¥5,800

8%税金・サービス料 10%別 8%tax and 10%service charge not included
お米は全て国産米です。We use 100% domestic rice.
食物アレルギーのある方は予めお申出下さい。Please inform of any food allergies.